

Easiest No-Churn Ice Cream

with Cookie Dough Chunks

300 Minutes

Start here

Before starting, clear a spot for a large bowl in the fridge. Remove 2 tbsp butter from the fridge and set aside to come up to room temperature. Gather all required tools.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, plastic wrap, spatula, large bowl, parchment paper, 9x5-inch baking tin, whisk

Ingredients

	4 Person
Sweetened Condensed Milk	300 ml
Cream	474 ml
All-Purpose Flour	4 tbsp
Brown Sugar	2 tbsp
Bittersweet Chocolate Chips	¼ cup
Unsalted Butter*	2 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep and make cookie dough chunks

- Add **cream** to a large metal bowl. Place in the fridge to chill.
- Add **flour** to a large parchment-lined plate. Microwave until heated through, 30-60 sec. (**TIP:** This will heat treat the flour to make it edible!)
- Add **softened butter**, **brown sugar** and **¼ tsp salt** in a medium bowl. Mix with a spatula until smooth and combined, 1-2 min.
- Stir in **flour** and **chocolate chips** until incorporated. Shape **cookie dough mixture** into ½-tsp-sized balls.
- Place **cookie dough** on the same plate and refrigerate.



3 Freeze ice cream and serve

- Transfer **ice cream mixture** to a 9x5-inch baking tin. Scatter **cookie dough pieces** over top.
- Cover the tin tightly with plastic wrap so that no **ice cream mixture** is exposed.
- Place in the freezer until firm, 6-8 hr.
- Scoop **no-churn ice cream** into bowls.
- Top with your favourite **ice cream toppings**.



2 Make ice cream base

- Remove **cream** from the fridge. Using a whisk or electric mixer, beat **cream** until stiff peaks form, 2-3 min.
- Add **sweetened condensed milk** and **¼ tsp salt**. Using a spatula, gently fold **condensed milk** into **whipped cream**. (**TIP:** To fold, start at the centre of the bowl, then cut straight down the centre with your spatula, all the way to the bottom of the bowl. Scrape along the bottom of the bowl towards you, continue up the side and scoop the mixture over the top.)

Crème glacée sans sorbetière

avec morceaux de pâte à biscuits

300 minutes

D'abord

Avant de commencer, libérer dans le frigo l'espace nécessaire pour un grand bol. Retirer 2 c. à soupe de beurre du frigo et laisser atteindre une temp. ambiante. Rassembler le matériel requis.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, pellicule plastique, spatule, grand bol, papier parchemin, fouet, moule à pain en métal de 23 x 13 cm (9 x 5 po)

Ingrédients

	4 personnes
Lait condensé sucré	300 ml
Crème	474 ml
Farine tout usage	4 c. à soupe
Cassonade	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Sel*	¼ c. à thé
Pépites de chocolat mi-sucré	¼ tasse

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer et faire les morceaux de pâte à biscuits

- Dans un grand bol en métal, ajouter la **crème**. Réfrigérer.
- Ajouter la **farine** dans une grande assiette recouverte de papier parchemin. Chauffer au micro-ondes de 30 à 60 s, jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. (**CONSEIL** : Traiter la farine à la chaleur la rendra comestible!)
- Dans un bol moyen, ajouter le **beurre ramolli**, la **cassonade** et **¼ c. à thé de sel**. Avec une spatule, mélanger de 1 à 2 min, jusqu'à consistance homogène.
- Incorporer la **farine** et le **chocolat**. À partir du **mélange de pâte à biscuits**, former des boules de **½ c. à thé**. Disposer les **boules de pâte** dans la même assiette et réfrigérer.

3



Congeler la crème glacée et servir

- Transférer le **mélange de crème glacée** dans un moule à pain en métal de 23 x 13 cm (9 x 5 po). Parsemer de **morceaux de pâte à biscuits**.
- Couvrir le moule de pellicule plastique de manière étanche. Congeler de 6 à 8 h, jusqu'à ce que la **crème glacée** soit ferme.
- Répartir la **crème glacée** dans des bols.
- Servir accompagnée de votre **garniture** préférée.

2



Faire la base de crème glacée

- Retirer la **crème** du frigo. À l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, fouetter la **crème** de 2 à 3 min, jusqu'à la formation de pics fermes.
- Ajouter le **lait condensé** et **¼ c. à thé de sel**. Avec une spatule, incorporer le **lait condensé** à la **crème fouettée** en la pliant délicatement. (**CONSEIL** : Pour plier, commencer au centre du bol en insérant la spatule jusqu'au fond. Racler le fond du bol en déplaçant la spatule vers vous, remonter sur la paroi, puis replier le mélange sur le dessus.)