

Sundae de caramelo al estilo de McDonald's

Ingrédients

- 120g de nata líquida entera
- 170g de leche condensada azucarada

Préparation

1. ¿Te apetece una receta de helado rápida, sin utensilios y deliciosa?
2. Aquí tienes una receta de helado sin heladera al estilo Sundae, que puedes modificar según tus deseos: salsa de caramelo, chocolate o frutas rojas, trocitos de caramelo, avellanas o cacahuètes, helado aromatizado con vainilla o café o incluso canela para una versión más original Ingredientes :He utilizado el extracto de vainilla Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. He utilizado las avellanas picadas Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Tiempo de preparación: 10 minutos + tiempo de congelaciónPara 4 personas: Ingredientes : de nata líquida entera de leche condensada azucarada Un poco de extracto de vainilla Salsa de caramelo & frutos secos Receta : Bate la nata líquida hasta que esté montada.
5. Añade delicadamente con una espátula la leche condensada azucarada y la vainilla.
6. Vierte en un recipiente y deja que se congele, removiendo regularmente.
7. Cuando el helado tenga la consistencia adecuada para ser envasado, viértelo en una manga pastelera con una boquilla rizada y dispénsalo en tarros.
8. Deja que se cristalice un poco más en el congelador, luego añade la salsa de caramelo (o de chocolate o fruta roja según tus preferencias) y trocitos de frutos secos antes de disfrutarlo.