

# Sundae al caramello stile McDonald's

## Ingrédients

- 120g di panna liquida intera
- 170g di latte condensato zuccherato

## Préparation

1. Una ricetta di gelato veloce, senza attrezzature e golosa, vi interessa?
2. Ecco una ricetta di gelato senza gelatiera in stile Sundae, da modificare secondo i vostri gusti: salsa di caramello, cioccolato o frutti di bosco, pezzi di caramello, nocciole o arachidi, gelato aromatizzato alla vaniglia o al caffè o anche alla cannella per una versione più originale. Ingredienti :Ho utilizzato l'estratto di vaniglia Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Ho utilizzato le nocciole tritate Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Tempo di preparazione : 10 minuti + tempo di congelamentoPer 4 persone : Ingredienti : di panna liquida intera di latte condensato zuccherato Un po' di estratto di vaniglia Salsa di caramello & frutta secca Ricetta : Montate la panna liquida a neve.
5. Aggiungete delicatamente con una spatola il latte condensato zuccherato e la vaniglia.
6. Versate in un contenitore e fate congelare mescolando regolarmente.
7. Quando il gelato ha la consistenza per essere montato, versatelo in una sac à poche con una bocchetta a stella e montatelo in dei vasetti.
8. Lasciate cristallizzare ancora in congelatore, poi aggiungete la salsa di caramello (o di cioccolato o frutti rossi secondo le vostre preferenze) e pezzi di frutta secca prima di gustarlo!