

Sorvete sem sorveteira

Ingrédients

- 420g de creme de leite integral
- 300g de leite condensado

Préparation

1. Uma última receita de verão antes de passar para o outono, e não é qualquer uma, pois trata-se de uma receita rápida, muito simples, e com apenas 2 ou 3 ingredientes: o sorvete sem sorveteira.
2. Você provavelmente sabe que eu faço muitos sorvetes caseiros com minha máquina (e anteriormente minha sorveteira), mas sei que alguns de vocês não têm esse equipamento, então aqui está uma alternativa!
3. Fique à vontade para aromatizá-lo como desejar com baunilha, raspas de cítricos, extrato de café, água de flor de laranjeira, calda de caramelo ou frutas vermelhas... Ingredientes :Eu usei a baunilha Norohy da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Tempo de preparo: 10 minutos + tempo de congelamentoPara cerca de de sorvete: Ingredientes : de creme de leite integral de leite condensado Baunilha ou outro para aromatizar o sorvete Receita : Bata o creme de leite até obter chantilly.
5. Adicione delicadamente com uma espátula o leite condensado e a baunilha.
6. Despeje em um recipiente e deixe congelar por algumas horas antes de saborear!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com