

Sundae de caramelo estilo McDonald's

Ingrédients

- 120g de creme de leite fresco
- 170g de leite condensado adoçado

Préparation

1. Uma receita de sorvete rápida, sem equipamento e deliciosa, isso te interessa?
2. Aqui está uma receita de sorvete sem sorveteira no estilo Sundae, que pode ser modificada de acordo com suas preferências: calda de caramelo, chocolate ou frutas vermelhas, pedaços de caramelo, avelãs ou amendoins, sorvete aromatizado com baunilha ou café ou até mesmo canela para uma versão mais original
Ingredientes :Eu usei o extrato de baunilha Norohy da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Eu usei as avelãs picadas Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Tempo de preparo: 10 minutos + tempo de congelamentoPara 4 pessoas : Ingrédients : de creme de leite fresco de leite condensado adoçado Um pouco de extrato de baunilha Calda de caramelo & frutas secas Receita : Bata o creme de leite até ficar em ponto de chantilly.
5. Adicione delicadamente com uma espátula o leite condensado adoçado e a baunilha.
6. Despeje em um recipiente e leve ao congelador, mexendo regularmente.
7. Quando o sorvete tiver a consistência para ser colocado em um saco de confeitar, coloque-o em um saco de confeitar com um bico frisado e decore em potes.
8. Deixe cristalizar mais no congelador, depois adicione a calda de caramelo (ou de chocolate ou frutas vermelhas, conforme suas preferências) e pedaços de frutas secas antes de saborear!