

Sorvete estilo McFlurry de pistache

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 60g de açúcar
- 10g de açúcar baunilhado (ou açúcar)
- 30g de glucose em pó (ou açúcar)
- 3g de estabilizante para sorvete &
- sorbet
- 360g de creme de leite fresco
- 1 a 2 colheres de sopa de purê de pistache por pessoa
- 2 biscoitos tipo amanteigado ou petit beurre

Préparation

1. Você provavelmente conhece os sorvetes McFlurry do McDonald's, sorvetes cremosos geralmente cobertos com chocolate ou caramelo e diferentes coberturas; mas recentemente vi que eles lançaram na França a versão italiana desse sorvete, com pistache!
2. Sem pensar duas vezes, aqui estou eu com meu purê de pistache puro da Koro para fazer minha versão (menos doce) desse sorvete que na verdade é um sorvete Fior di latte (flor de leite), sem ovos, muito simples de preparar!
3. Você pode ajustar a quantidade de açúcar, ou até mesmo usar uma pasta de pistache em vez de purê puro, se preferir :) Ingredientes :Usei o purê de pistache, os pistaches moídos e o açúcar baunilhado Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Tempo de preparo: 15 minutos + descanso + tempo de transformação em sorvetePara 4 pessoas:
Ingredientes: de leite integral de açúcar de açúcar baunilhado (ou açúcar) de glucose em pó (ou açúcar) de estabilizante para sorvete & sorbet de creme de leite fresco 1 a 2 colheres de sopa de purê de pistache por pessoa 2 biscoitos tipo amanteigado ou petit beurre Alguns pistaches moídos Receita: Leve o leite para ferver, depois adicione o açúcar, o açúcar baunilhado, a glucose e o estabilizante.
5. Mantenha no fogo por alguns minutos, é necessário que o açúcar esteja totalmente dissolvido.
6. Fora do fogo, adicione o creme de leite, então bata com um mixer de mão e deixe esfriar completamente.
7. Quando a mistura estiver fria, você pode colocá-la em uma sorveteira ou máquina de sorvete (o tempo de transformação em sorvete depende da sua máquina e das instruções associadas).
8. Em seguida, despeje em copinhos individuais e adicione o purê de pistache (você também pode sobrepor as camadas de sorvete e purê de pistache).
9. Polvilhe as pistaches moídas e pedaços de biscoito antes de se deliciar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com