

# Sorvete de speculoos

## Ingrédients

- 450g de leite integral
- 325g de creme de speculoos
- 30g de açúcar
- 40g de glicose em pó
- 5g de estabilizante
- 300g de creme de leite fresco
- 40g de speculoos esmigalhados

## Préparation

1. Na minha casa, setembro não significa o fim das receitas de sorvete!
2. Se para você é o mesmo, você vai se encantar com este sorvete bem perfumado de speculoos.
3. Ingrédients: de leite integral de creme de speculoos de açúcar de glicose em pó de estabilizante de creme de leite fresco de speculoos esmigalhados Receita: Aqueça o leite com o creme de speculoos.
4. Paralelamente, misture o açúcar, a glicose e o estabilizante.
5. Adicione-os ao leite e aqueça suavemente até dissolução dos açúcares.
6. Despeje em um recipiente, cubra com filme plástico e resfrie totalmente na geladeira.
7. Quando a preparação estiver fria, bata o creme de leite em chantilly e incorpore à mistura de leite e speculoos.
8. Despeje a preparação na sorveteira.
9. Quando o sorvete começar a adquirir consistência, adicione os pedaços pequenos de speculoos aos poucos.
10. Lembre-se de retirar do congelador cerca de 15 a 20 minutos antes de consumir para apreciá-lo melhor!