

Sundae cu caramel ca la McDonald's

Ingrédients

- 120g de smântân lichid întreg
- 170g de lapte condensat îndulcit

Préparation

1. O rețetă rapidă de înghețată, fără echipament și delicioasă, vă tentează?
2. Iată o rețetă de înghețată fără mâncare de înghețată, în stil Sundae, pe care o puteți modifica după bunul plac: sos de caramel, ciocolată sau fructe de pădure, bucăți de caramel, alune sau arahide, înghețată aromatizată cu vanilie sau cafea sau chiar cu scorțișoară pentru o versiune mai originală. Ingrediente : Am folosit extractul de vanilie Norohy de la Valrhona : cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere la tot site-ul (afiliat).
3. Am folosit alunele tocate Koro: cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere la tot site-ul (neafiliat).
4. Timp de preparare: 10 minute + timp de congelare Pentru 4 persoane : Ingrediente : de smântân lichid întreg de lapte condensat îndulcit Un pic de extract de vanilie Sos de caramel & fructe uscate Rețetă : Bateți smântâna lichid până devine friabilă.
5. Adăugați cu grijă, folosind o spatulă, laptele condensat îndulcit și vanilia.
6. Turnați într-un recipient în care să îl puteți congela, amestecând regulat.
7. Când înghețata are consistența necesară pentru a fi pusă în formă, turnați-o într-un sac de patiserie echipat cu un duș zimțat și formați-o în borcane.
8. Lăsați să se cristalizeze în continuare la congelator, apoi adăugați sos de caramel (sau de ciocolată sau fructe de pădure, în funcție de preferințele dumneavoastră) și bucăți de fructe uscate înainte de a vă bucura de ea!