

Sundae na karamelo gaya ng sa McDonald's

Ingrédients

- 120g ng buong cream
- 170g ng matamis na condensed milk

Préparation

1. Isang mabilis na resipe ng sorbetes, walang kagamitan at masarap, interesado ka ba?
2. Narito ang isang resipe ng sorbetes na walang sorbetière na parang Sundae, na maaaring baguhin ayon sa iyong nais: caramel sauce, tsokolate o pulang prutas, mga piraso ng caramel, hazelnuts o mani, sorbetes na may lasa ng vanilla o kape o kahit kanela para sa isang mas orihinal na bersyon Mga Sangkap :Gumamit ako ng Norohy vanilla extract mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
3. Gumamit ako ng mga tinadtad na hazelnuts mula sa Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi affiliate).
4. Oras ng paghahanda : 10 minuto + oras ng pagyeyeloPara sa 4 na tao : Mga Sangkap : ng buong cream ng matamis na condensed milk Kaunting vanilla extract Caramel sauce & mga tuyong prutas Resipe : I-whip ang cream hanggang maging whipped cream.
5. Dahan-dahang idagdag ang matamis na condensed milk at vanilla gamit ang spatula.
6. Ilagay sa isang lalagyan at hayaang magyelo habang regular na hinahalo.
7. Kapag ang sorbetes ay may tamang pagkakapare-pareho para ilagay sa piping bag, ilagay ito sa isang piping bag na may star tip at ipiping ito sa mga garapon.
8. Hayaan pang mag-crystallize sa freezer, pagkatapos ay idagdag ang caramel sauce (o tsokolate o pulang prutas ayon sa iyong mga kagustuhan) at mga piraso ng tuyong prutas bago mag-enjoy!