

# SORVETE COM CROCANTE, PRALINÉ E MAÇÃ CARAMELIZADA

## INGREDIENTES

### PARA MONTAGEM:

Para montagem:crocante de pão de frutas e grãos ou de pão australiano  
maçãs caramelizadas  
2 litros de sorvete de creme  
praliné de nozes, amendoim ou castanhas  
chantili  
calda de caramelo ou chocolate para decorar  
morangos ou cerejas para decorar

### CROCANTE DE PÃO:

Crocante de pão:10 fatias de pão de frutas e grãos ou de pão australiano, cortadas em cubos pequenos  
50 g de manteiga sem sal  
1 colher (sopa) de açúcar  
1 colher (sobremesa) de canela em pó

### MAÇÃS CARAMELADAS:

Maçãs caramelizadas:5 maçãs sem as cascas e cortadas em cubos  
4 colheres (sopa) de açúcar mascavo  
4 colheres (sopa) de açúcar comum  
1 colher (sobremesa) de canela em pó ou a gosto  
150 ml de água  
100 ml de caldo de limão

### PRALINÉ DE NOZES:

Praliné de nozes:250 g de nozes picadas, amendoim ou castanhas  
1 colher (sobremesa) de canela em pó  
1/3 colher (café) de pimenta-do-reino branca moída na hora (opcional)  
1 copo de açúcar  
1/2 copo de água

## MODO DE PREPARO

### CROCANTE DE PÃO:

Crocante de pão:Passe a manteiga nas fatias de pão e polvilhe com o açúcar e a canela misturados.

Corte as fatias em cubos pequenos e leve ao forno médio para torrar.

Retire do forno e reserve.

### MAÇÃS CARAMELADAS:

Maçãs carameladas:Misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo para cozinar as maçãs e obter uma calda rala.

Retire do fogo e reserve.

### PRALINÉ:

Praliné:Misture bem os ingredientes e leve ao fogo até obter uma calda grossa.

Retire do fogo e misture até obter uma farofa, reserve.

### MONTAGEM:

Montagem:Utilizando um prato ou taças, coloque uma porção de maçãs carameladas, coloque sobre as maçãs uma porção de sorvete de creme passado no praliné.

Decore com uma porção de chantili, calda de caramelo e os morangos.

Distribua os crocantes de pão em volta da sobremesa e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/18838-sorvete-com-croante-praline-e-maca-caramelizada.html>