

# SORVETE COM CROCANTE, PRALINÉ E MAÇÃ CARMELIZADA

## 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 CARMELIZADAS:

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 cozinhar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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