

SORVETE DE BANANA COM CACHAÇA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 3 bananas maduras

1 xícara de açúcar demerara

150 ml de cachaça

100 ml de água

MODO DE PREPARO

Corte as bananas em rodela e leve ao freezer por 2 horas.

Calda:

Coloque as bananas cortadas em rodela em uma frigideira, despeje a água, o açúcar e aqueça até começar a borbulhar.

Acrescente a cachaça e flambe com muito cuidado (nesta quantia, a chama pode chegar até 40 cm de altura).

Retire a frigideira do fogo até que a chama se apague.

Reserve a calda e deixe esfriar.

Em um liquidificador, acrescente as bananas separadas no freezer, o creme de leite e o leite de vaca e bata até obter uma consistência cremosa.

Despeje o sorvete em um pote e acrescente a calda já fria com os pedaços inteiros de banana flambada por cima do creme.

Leve novamente ao freezer por 4 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25356-sorvete-de-banana-com-cachaca.html>