

SORVETE DE CARAMELO (SEM OVOS, SEM MÁQUINA)

INGREDIENTES

- 3 xícara de leite
- 1 e 1/3 xícara de açúcar
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (chá) de liga neutra
- 1 colher (chá) bem cheia de emulsificante ou emustab
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina com sal
- 1/2 xícara de leite em pó

MODO DE PREPARO

Leve o açúcar ao fogo numa panela grande de fundo reforçado (para que esquite por igual) para derreter, mexendo de vez em quando em fogo médio.

Enquanto isso aqueça 1 e 2/3 xícara de leite e o creme de leite numa panela, até que fique bem quente (não deixe ferver).

Quando o açúcar derreter completamente e estiver na cor de caramelo, um amarelo queimado escuro, acrescente a manteiga mexendo sempre pois vai borbulhar bastante.

Mexa tudo até ficar um caramelo brilhante e liso.

Acrescente ao caramelo a mistura de leite e creme de leite, mexendo vigorosamente pois irá subir bastante.

Deixe a mistura no fogo médio, mexendo até o caramelo derreter e se incorporar totalmente no leite.

Desligue o fogo e deixe esfriar fora da geladeira inicialmente e misture o leite em pó e a liga neutra, depois passe para a geladeira até ficar gelado.

Enquanto isso deixe o leite que sobrou no congelador para ficar bem gelado.

Depois, com uma batedeira, bata o leite numa tigela com o emulsificante até o ponto de chantilly.

Incorpore a mistura do caramelo nesse chantilly e leve ao congelador de um dia para outro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26650-sorvete-de-caramelo-sem-ovos-sem-maquina.html>