SORVETE DE BRIE COM GELEIA DE DAMASCO E PRALINÉ

INGREDIENTES

200 g de brie

500 ml de creme de leite fresco

100 g de açúcar para o creme de leite 100 g de castanha de caju

100 g de açúcar para o praliné

300 g de damasco seco

100 g açúcar para a geleia

suco de 1/2 limão taiti

MODO DE PREPARO

Tire a casca do queijo brie e amasse

Na batedeira, bata o açúcar com o creme de leite fresco até ficar ponto de chantilly

Leve para o freezer e mexer levemente a cada 30minutos para não virar uma pedra de gelo

Enquanto o sorvete está no freezer, coloque na panela a água, o suco do limão, o damasco picado bem pequeno e 100 g de açúcar para fazer a geleia

Para fazer o praliné precisa fazer o caramelo com 100 g do açúcar e juntar a castanha

Quando o sorvete estiver no ponto, boleie ele com a colher de sorvete, decorar com geleia e a farofa de praline

Receita enviada por Mina Bonifácio Ruz Diaz

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2672-sorvete-de-brie-com-geleia-de-damasco-e-praline.html