SORVETE DE CREAM CHEESE

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de açúcar (100 g)

1/4 xícara (chá) de castanha-do-pará ou amendoim picado (35 g)

1/2 colher (sopa) de leite em pó (5 g)

450 g de cream cheese (2 xícaras de chá)

1 xícara (chá) de creme de leite fresco (240 ml)

1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Ponha em uma panela 1/2 xícara de açúcar leve ao fogo baixo até derreter.

Retire do fogo e misture 1/4 de castanha-do-pará ou amendoim picado e misture bem.

Despeje a mistura em uma superfície de mármore untada com manteiga espalhe com uma colher de pau e deixe ficar bem bem duro.

Com uma espátula retire do mármore e coloque em um saco plástico.

Com o auxílio de um martelo de bater bife bata no saquinho quebrando o caramelo duro em pedacinhos (dentro do saquinho) adicione o leite em pó.

Sacuda o saquinho para misturar,reserve.

Em uma batedeira coloque 450 g de cream cheese , 1 xícara de creme de leite e 1/2 xícara de açúcar, bata bem até formar um creme espesso.

Desligue a batedeira, e coloque os pedacinhos do caramelo.

Misture com uma colher.

Transfira o creme para copinhos de café, coloque palitos de sorvete ao meio e coloque no freezer por + 2 horas.

Retire do freezer, desenforme e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41468-sorvete-de-cream-cheese.html