

GELADOCREME DE CARAMELO

INGREDIENTES

200 g nozes

200 g açucar

300 g natas

2 colheres de "crem fraiche" (creme de leite fresco)

MODO DE PREPARO

Num forno preaquecido a 200°C torrar as nozes durante 3 minutos.

Numa panela a lume brando derreter o açúcar até ponto de caramelo, não muito escuro pois ficará amargo.

Juntar as nozes ao caramelo, retirar a panela do fogo.

Num tabuleiro colocar o caramelo com as nozes, deixar esfriar na geladeira.

Bater as natas sem chegarem a ganhar cor.

Pegar no caramelo já frio e quebrar tudo em pedaços não maiores que um grão de milho.

Aproveitar o pó que advém do processo.

Misturar tudo bem com as natas, juntar o "Crem fraiche" e levar ao congelador em formas a escolha no mínimo 2 horas

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43235-geladocreme-de-caramelo.html>