SORVETE DE BAUNILHA COM BANANA CARAMELADA

INGREDIENTES

PARA O SORVETE:

Para o sorvete:500 ml de creme de leite fresco

150 ml de leite integral

2 favas de baunilha, partidas e raspada

7 gemas

1 xícara de açúcar

PARA A BANANA CARAMELADA:

Para a banana caramelada:6 bananas cortadas ao meio de comprido

1 xícara de açúcar

100 ml de água

2 canela em pau

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O SORVETE:

Para o sorvete:Misture o creme de leite, o leite e a baunilha (a parte interna e a fava em si também). Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até ferver, desligue e deixe curtir por 30 minutos, passe na paneira e reserve.

Em um vasilha bata bastante as gemas com o açúcar, e aos poucos acrescente a mistura aromatizada sempre mexendo. Quando estiver tudo bem homogêneo, volte para a panela e volte ao fogo baixo mexendo sempre, sem deixar ferver, mecha por cerca de 8 minutos, deve ser suficiente (para saber o ponto pegue a calda com a parte de trás de uma colher a passe o dedo, se formar a risca onde passou o dedo é porque está pronta), desligue e o fogo e mexa por mais 5 minutos, coloque em uma travessa e coloque-a dentro de um pote com gelo e deixe esfriar completamente, mecha e leve ao freezer em um pote tampado, deixe no minimo 12 horas.

Tire alguns minutos antes de servir para ele dar uma leve amolecida.

PARA A BANANA CARAMELADA:

Para a banana caramelada:Em uma frigideira, coloque o açúcar e leve ao fogo baixo para caramelar, mexendo de vez em quando até formar um caramelo claro.

Então acrescente a água e a canela em pau (a calda de caramelo endurece mesmo) e deixe em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até todo o caramelo se dissolver. Acrescente as bananas na calda e cozinhe por 5 minutos, desligue e deixe curtir por mais 5 minutos, coloque em um prato fundo, polvilhe com a canela em pó e

sirva com o sorvete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50374-sorvete-de-baunilha-com-banana-caramelada.html