

Sorvete Caseiro de Banana Caramelada

 culinariaterapia.com/sorvete-caseiro-de-banana-caramelada

Dyne e Zinha



Sorvete caseiro de banana caramelada muito fácil de fazer com ingredientes fáceis de encontrar e sabor marcante de caramelo.

Ingredientes:

Para o sorvete caseiro:

- 1 pacotinho de gelatina em pó incolor sem sabor (12 g).
- 100 ml de água fervente para dissolver a gelatina.
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada).
- 2 latas de leite condensado (395 g cada).
- 400 ml de leite.

Para a banana caramelada:

- 3 colheres de sopa de açúcar (20 g cada).
- 100 ml de água fervente.
- 4 bananas em cubinhos.

Como fazer Sorvete Caseiro de Banana Caramelada:

Modo de preparo:

1. Primeiramente dissolva a gelatina na água fervente em uma pequena tigela.
2. Em seguida bata os demais ingredientes em temperatura ambiente com a gelatina dissolvida no liquidificador por 3 minutos na velocidade máxima.
3. Depois despeje em um pote grande (no mínimo 4 litros de capacidade) e leve ao freezer ou congelador até ficar na consistência de um picolé macio (meio congelado).
4. Após esse tempo retire do congelador, corte em pedacinhos com uma faca e misture com um garfo até ficar pastoso (veja o vídeo).
5. Então bata na batedeira na velocidade máxima por 10 minutos com o batedor para massas leves.
6. Em seguida volte para o freezer ou congelador até ficar levemente congelado.
7. Após esse tempo adicione a banana caramelada já fria, misture bem e retorne o sorvete ao freezer ou congelador até ficar na consistência desejada para servir.
8. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Para a banana caramelada:

1. Primeiramente leve o açúcar ao fogo médio em uma panela.
2. Assim feito espere o açúcar caramelizar balançando levemente a panela até completo derretimento e caramelização do açúcar.
3. Em seguida adicione a água fervente e deixe ferver até o caramelo ficar totalmente dissolvido.
4. Logo depois acrescente as bananas e misture devagar e cozinhe em fogo baixo até a calda ficar bem grossa.
5. Após isso retire do fogo e aguarde esfriar completamente.
6. Então adicione a massa do sorvete.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo do Sorvete Caseiro de Banana Caramelada



Watch Video At: <https://youtu.be/-SQ5aU4uH1c>