

Sorvete de creme igual o da Kibom

 culinariaterapia.com/sorvete-de-creme-igual-o-da-kibom

Dyne e Zinha



Sorvete de creme igual o da Kibom, **sorvete cremoso de verdade** super fácil de fazer em sua casa, sabor creme igualzinho aquele da Kibom. Esse é o sorvete de creme tradicional dos anos 80 como os sorvetes de antigamente e também o sorvete famoso feito com **creme inglês** a base de gemas e baunilha que pode ser adicionado de passas ao rum para ficar ainda mais saboroso e perfumado.

Ingredientes

Para preparar esse sorvete de creme da kibon você vai precisar de:

- 4 gemas passadas pela peneira;
- 1/3 de xícara de chá de açúcar (65 g);
- 3 caixinhas de creme de leite (200 g cada);
- 1 lata de leite condensado (395 g);
- 2 colheres de sopa de essência de baunilha OU 1 colher de sopa de extrato de baunilha;

Como Fazer Sorvete de creme igual o da Kibom

Modo de preparo:

1. Primeiramente comece batendo as gemas com o açúcar na batedeira em velocidade máxima por aprox. 5 minutos até ficar esbranquiçada e bem fofa.

2. Enquanto isso misture o creme de leite com o leite condensado e leve ao fogo até ficar bem quente (não deixe ferver).
3. Assim feito adicione a metade dessa mistura ainda quente sobre as gemas e continue batendo na batedeira por mais um minuto.
4. Em seguida adicione o restante do creme e bata até esfriar.
5. Então despeje em uma forma e leve ao freezer até ficar parcialmente congelado.
6. Logo depois corte os pedacinhos desse picolé parcialmente congelado e coloque na batedeira.
7. Então comece batendo com o batedor para massas semi pesadas, se não tiver deixe ele mais macio e amasse com um garfo.
8. Assim feito quando estiver pastoso troque pelo batedor para massas leves e bata na velocidade máxima por 5 minutos.
9. Em seguida coloque em botes e leve ao freezer ou congelador até ficar consistente e pronto para servir, rende 2,5 litros aprox.
10. Sirva seu Sorvete de creme igual o da Kibom com frutas, panquecas, bolos e calda de frutas ou simplesmente apenas o sorvete.
11. **Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.**

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/fKZkIPYiK8I>