

Sorvete de baunilha com caramelo salgado

<http://sem lactose.com/index.php/2016/12/29/sorvete-de-baunilha-com-caramelo-salgado/>

Última atualização em: 29/12/16



Tempo de Preparo

01:45

Tempo de Cozimento

01:00

Dificuldade

Média

Porções

06 - 08

Sorvete é o doce tudo-de-bom, aquele que todos amam, e nos dias mais quentes não tem quem resista a esse doce geladinho e cremoso!

Eu amo sorvete cremoso. Se for zero lactose, então, amo muuuuito! Resolvi preparar um clássico sorvete de baunilha com uma calda de caramelo salgado. Nunca experimentou caramelo salgado?? É ainda melhor que o caramelo comum, pois no final fica um suave gostinho de sal, quebrando o doce do caramelo.

Essa receita foi elaborada com o [creme de leite e leite integral zero lactose da Itambé Nolac](#). O nosso sorvete também é isento de glúten.

SORVETE DE BAUNILHA

- 5 gemas
- 2/3 de xícara de açúcar demerara
- 2/3 de xícara de [leite integral zero lactose Itambé Nolac](#)
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 450 g de [creme de leite zero lactose Itambé Nolac](#) (1 1/2 latas)

CARAMELO SALGADO

- 1 1/2 xícaras de açúcar demerara
- 1/2 xícara de água
- 150 g de [creme de leite zero lactose Itambé Nolac](#) (1/2 lata)
- 1 pitada de sal

PARA ENFEITAR

- 50 g de castanhas de caju moídas
- 100 g de raspas de chocolate sem leite

VOCÊ VAI PRECISAR:

- Fouê: sabe aquele utensílio com um fios de metal em formato de U que se utiliza para bater claras? Ele ajuda muito na hora de fazer um creme de ovos!
- Vasilha ou panela de alumínio ou inox com uma bacia de gelo OU uma sorveteira. Como imagino que são poucas as pessoas que tem uma sorveteira, vamos pensar a receita para usarmos essa forma caseira de preparar nosso sorvete. **COLOQUE A VASILHA NO FREEZER ANTES DE INICIAR O PREPARO.**

PREPARO

1. Separe as gemas, e bata-as manualmente com o açúcar até formar um creme amarelo claro.
2. Coloque o leite e a baunilha na panela, aqueça-o por alguns minutos, até que ele esteja morno. Desligue. Acrescente a gemada mexendo a mistura com um fouê para misturar bem e não empelotar.
3. Ligue o fogo novamente e mexa sempre até o creme encorpar levemente, sem deixá-lo ferver!! Essa etapa é crítica. Se você deixar o creme ferver, muito possivelmente ele irá talhar. Muita atenção nessa hora. Desligue, deixe amornar, e acrescente o creme de leite. Misture bem e despeje na vasilha/panela de inox. Leve a vasilha ao freezer por 45 minutos.
4. Prepare o caramelo: coloque em uma panela de fundo grosso a água, o açúcar, misture e cozinhe em fogo baixo SEM MEXER. O caramelo cristalizará se você mexer a calda. A cor da sua calda ficará mais escura, quanto mais tempo você deixar ela em cozimento. Cuide apenas para não deixar o açúcar queimar. Isso deverá demorar entre 30 a 40 minutos.
5. Deixe amornar, aqueça o creme de leite no microondas por uns 30 segundos, e adicione ao caramelo mexendo bem.
6. Por fim, adicione ao caramelo uma pitada de sal. O sabor ideal do caramelo salgado é quando o caramelo fica com um leve gostinho de sal.
7. Prepare o sorvete: se você usar a sua sorveteira, coloque o creme de baunilha, ligue a sorveteria e siga as instruções do fabricante. Se você for fazer manualmente, retire a vasilha do freezer, coloque-a dentro da bacia de gelo e comece a mexer por uns 10 minutos. Retorne ao freezer por mais 1 hora. Retire e mexa por mais uns 10 minutos dentro da bacia de gelo. Repita a operação, se necessário, até obter uma massa cremosa e consistente.
8. Coloque a massa do sorvete em uma vasilha e adicione camadas de caramelo. Termine com a calda de caramelo e leve ao freezer por 8 horas.
9. Sirva o sorvete com castanhas de caju e raspas de chocolate.

Esta receita é oferecida pela **Itambé Nolac**, uma linha completa de produtos zero lactose. Para acompanhar as demais Receitas Itambé Nolac publicadas em nosso site, inscreva-se na nossa newsletter (é gratuita) ou siga-nos nas redes sociais.