

# SORVETE DE BRIE COM GELEIA DE DAMASCO E PRALINÉ

## INGREDIENTES

200 g de brie  
500 ml de creme de leite fresco  
100 g de açúcar para o creme de leite 100 g de castanha de caju  
100 g de açúcar para o praliné  
300 g de damasco seco  
100 g açúcar para a geleia  
suco de 1/2 limão taiti

## MODO DE PREPARO

Tire a casca do queijo brie e amasse

Na batedeira, bata o açúcar com o creme de leite fresco até ficar ponto de chantilly

Leve para o freezer e mexer levemente a cada 30 minutos para não virar uma pedra de gelo

Enquanto o sorvete está no freezer, coloque na panela a água, o suco do limão, o damasco picado bem pequeno e 100 g de açúcar para fazer a geleia

Para fazer o praliné precisa fazer o caramelo com 100 g do açúcar e juntar a castanha

Quando o sorvete estiver no ponto, boleie ele com a colher de sorvete, decorar com geleia e a farofa de praline

Receita enviada por Mina Bonifácio Ruz Diaz

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2672-sorvete-de-brie-com-geleia-de-damasco-e-praline.html>