

Inghetata de zahar ars



Laura Sava

Prieteni dragi, cu aceasta inghetata de zahar ars imi iau un (nu foarte lung ☹) la revedere de la voi, dat fiind faptul ca urmatoarele zile ne vor gasi la mare!!!!!! Grecia, again :))

Am ales reteta asta de inghetata pentru ca ador aroma de zahar ars si laptele condensat, dar si pentru ca e o **inghetata** cremoasa tare si dulce, menita sa va racoreasca zilele toride de vara in care eu nu sunt langa voi, ispitindu-va cu alte nebunii ☹

Va pup si va urez o vara minunata, oriunde ati fi!!!

Ingrediente:

- 50 g zahar
- 100 ml lapte condensat indulcit
- 120 ml lapte de vaca, gras
- 200 ml smantana pentru frisca

Sfat: Daca vi se pare prea dulce, adaugati un iaurt (125 ml) in compositie si apoi dati la congelator, iar daca nu aveti lapte condensat, folositi una din retetele urmatoare:

Lapte condensat

Napolitane cu dulceata de lapte

Mod de preparare:

Preparare crema caramel:

Zaharul se pune intr-o tigaie pe foc mijlociu si se amesteca pana ce se topeste si devine maroniu deschis. Se ia imediat tigaia de pe foc! Nu lasati mai mult pentru ca altfel veti obtine un caramel cu gust amar!

Se adauga laptele condensat la zaharul ars si se amesteca energic. Nu va sperati daca se umfla si bolboroseste, amestecati si

adaugati apoi laptele de vaca, amestecand in continuare.

Puneti din nou tigaia pe foc, la foc mic, si lasati compozitia sa mai fiarba putin, pentru ca zaharul ars sa se dizolve bine.

Se ia apoi de pe foc, se strecoara si se pune intr-un vas la racit. Se tine la frigider pentru cel putin o ora.

Finalizare inghetata:

Dupa expirarea timpului de racire, se amesteca cu frisca batuta si se lasa la congelator pana cand se intareste.

La final, inghetata va arata cam asa:



Serviti-o in pahare sau cupe speciale, racite bine:



Laura Sava

Foarte cremoasa si gustoasa!!!!!!!