

Παγωτό bueno με 4 υλικά (VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!

Συστατικά

- 400 ml κρέμα γάλακτος
- 200 γρ πραλίνα φουντουκιού
- 100 ml ζαχαρούχο γάλα
- 4 kinder bueno

<https://youtu.be/IRtDPhtsut0>

Οδηγίες

1. Χτυπάμε την κρύα κρέμα γάλακτος σε σαντιγί.
2. Αναμειγνύουμε την πραλίνα με το ζαχαρούχο γάλα.
3. Τα ενσωματώνουμε στην σαντιγί.

Προσθέτουμε τα bueno σε κομμάτια και ανακατεύουμε με απαλές κινήσεις.

5. Τα βάζουμε σε φόρμα της επιλογής μας με μεμβράνη (η φόρμα που χρησιμοποιήσαμε είναι 23×13 εκατοστά).
6. Καλύπτουμε με την μεμβράνη και το βάζουμε στην κατάψυξη για 12 ώρες.
7. Σερβίρουμε με πραλίνα και τα bueno σε κομμάτια.

<https://foodaholics.gr/recipe/pagoto-bueno-me-4-ylika/?fb>

**Παγωτάκι, από την αγαπημένη
μας Ελπίδα Χαραλαμπίδου και
το elpidaslittlecorner.gr!**

Παλιά συνταγή από το τετράδιο μου λίγο πειραγμένη, ακριβώς όπως μου αρέσει.

Είμαι σίγουρη ότι δεν θα καταλάβει κανένας πόσο
4.

εύκολα το φτιάξατε απλά με ένα μίξερ μέσα σε λίγα λεπτά. Θα σας πω, πως ακριβώς το έφτιαξα και θα σας δώσω ιδέες να φτιάξετε ότι γεύση σας αρέσει, εμένα από τα αγαπημένα μου είναι η στρατσιατέλα.



Έτσι αφού είχα τα υλικά που χρειαζόμουν είπα να το δοκιμάσω και το αποτέλεσμα ήταν τέλειο, πάμε κουζίνα να το φτιάξουμε ;;

Υλικά

400 γρ ζαχαρούχο παγωμένο

250 γρ μάρφια παγωμένα (φυτική σαντιγί)

330 ml κρέμα γάλακτος παγωμένη

2 κ.γ υγρή βανίλια ή όποια άλλη θέλετε

$\frac{1}{2}$ κ.γ ρούμι ή κονιάκ

150 γρ ψιλοκομμένη κουβερτούρα

70 γρ αμύγδαλα

70 γρ καρύδια

150 γρ ζάχαρη

Επάνω προεραϊτικά

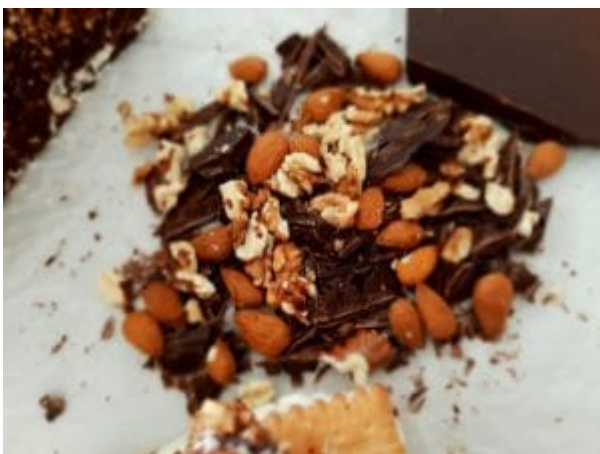
Κουβερτούρα

Αμύγδαλα και Καρύδια

230 γρ μπισκότα πτι μπερ

Οδηγίες

Για να καραμελώσουμε τους ξηρούς καρπούς βάζω σε ένα τηγάνι την ζάχαρη και μόλις λιώσει και αλλάξει χρώμα, προσθέτουμε τα αμύγδαλα και τα καρύδια. Ανακατεύουμε και κατεβάζουμε από την φωτιά, αδειάζουμε σε λαδόκολλα να κρυώσουν και μετά τα σπάμε στο μούλτι.



Χτυπάμε την φυτική κρέμα 5 λεπτά, συνεχίζοντας το χτύπημα προσθέτουμε σιγά – σιγά το ζαχαρούχο και

χτυπάμε άλλα 5 λεπτά.



Προσθέτουμε σιγά – σιγά την κρέμα γάλακτος και συνεχίζουμε το χτύπημα, μόλις φουσκώσει και γίνει αφράτο, είναι έτοιμο, προσθέτουμε την βανίλια, τους ξηρούς καρπούς και την ψιλοκομμένη κουβερτούρα.



Βάζουμε μεμβράνη σε μια στενόμακρη φόρμα κέικ και αδειάζουμε το μισό μείγμα. Το άλλο μισό αν θέλετε μπορείτε να το κάνετε σάντουιτς με μπισκότα πιτιμπερ. Μετά από 5-6 ώρες ή την επόμενη μέρα κόβουμε τα σάντουιτς και τα βουτάμε σε λιωμένη κουβερτούρα

και ξηρούς καρπούς, περιχύνουμε και το παγωτό προαιρετικά με λιωμένη κουβερτούρα.



Μυστικά

Μπορείτε να φτιάξετε ότι γεύση σας αρέσει, να προσθέσετε ινδοκάρυδο ή φρούτα να το κάνετε σοκολατένιο ή σκέτο μόνο βανίλια.

Να προσθέσετε στο μείγμα σπασμένα μπισκότα ή κέικ και να το φτιάξετε σε κουμπωτή φόρμα σαν τούρτα.

Σίγουρα θα φτιάξουμε και άλλα παγωμένα γλυκίσματα για τις ζεστές μέρες του καλοκαιριού.



Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!

<https://elpidaslittlecorner.gr/ice-cream/>

Μπανόφι με παγωτό βανίλια και σταγόνες κουβερτούρας κλασική ΙΟΝ, από τον Μιχάλη Σαράβα και το ionsweets.gr!

- Ποσότητα
- 2 τεμάχια
- Επίπεδο

[Moderate](#)

Για το μπανόφι με παγωτό βανίλια και σταγόνες κουβερτούρας σοκολάτας κλασική ION θα χρειαστούμε :

1. Κράμπλ (που θα αποτελεί την βάση του μπανόφι)
2. Toffee καραμέλας
3. Παγωτό βανίλια (έτοιμο)
4. Για το ντεκόρ:

παγωτό μπανάνα (έτοιμο – προαιρετικά)

Σταγόνες κουβερτούρας κλασική ION

• Συστατικά

- Για το κράμπλ θα χρειαστούμε
- 60 γρ βούτυρο
- 60 γρ ζάχαρη λευκή κρυσταλλική
- 120 γρ αλεύρι μαλακό
- Για το toffee καραμέλας θα χρειαστούμε
- 50 γρ ζάχαρη λευκή κρυσταλλική

- 100 γρ κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
- 20 γρ βούτυρο
- 1 γρ αλάτι
- Για την γέμιση (συμπληρωματικά) θα χρειαστούμε
- 100 γρ παγωτό βανίλια (έτοιμο)
- 1 τεμάχιο μπανάνα μέτριου μεγέθους
- Για το ντεκόρ θα χρειαστούμε
- 60 γρ παγωτό μπανάνα (προαιρετικά)
- 80 γρ σταγόνες κουβερτούρας κλασική ION
- Θα χρειαστούμε επιπλέον: Λεκάνη, τηγάνι, μικρό κατσαρόλι, σύρμα, κουτάλι της σούπας, μαχαιράκι, κουπ παγωτού για μικρές μπαλίτσες, ταψί, αντικολλητικό χαρτί ψησίματος, 2 τεμάχια ποτήρια της αρεσκείας μας.

Οδηγίες

- 1. Για το κράμπλ: Τοποθετούμε μέσα σε μια λεκάνη το βούτυρο με την λευκή κρυσταλλική ζάχαρη και ανακατεύουμε με το χέρι μέχρι να μαλακώσει το βούτυρο (να γίνει δηλαδή σαν αλοιφή) και να ενωθεί με την ζάχαρη. Προσθέτουμε το μαλακό αλεύρι (κοσκινισμένο)

και συνεχίζουμε το ανακάτεμα με το χέρι μέχρι να γίνει μια ζύμη που θρύβει. Απλώνουμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 C για 10 – 15 λεπτά περίπου μέχρι να πάρει το κράμπλ ένα καφεκίτρινο χρώμα. Αφήνουμε στο εξωτερικό περιβάλλον έτσι ώστε το κράμπλ να κρυώσει εντελώς.

• 2. Για το toffee καραμέλας: Τοποθετούμε την λευκή κρυσταλλική ζάχαρη μέσα σε ένα μικρό τηγάνι και ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά (χωρίς να ανακατεύουμε) έτσι ώστε να λιώσει και να πάρει ένα ξανθό – καφέ ανοικτό χρώμα. Παράλληλα σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος, αλλά προσέχουμε να μην βράσει. Μόλις πάρει το επιθυμητό χρώμα η καραμέλα προσθέτουμε την ζεστή κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να ενωθούν τα υλικά μεταξύ τους. Αφήνουμε να βράσουν για 1 λεπτό περίπου και αφαιρούμε από την φωτιά το τηγάνι. Προσθέτουμε το βούτυρο και το αλάτι και συνεχίζουμε το ανακάτεμα με το κουτάλι μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά πολύ καλά. Αφήνουμε στο εξωτερικό περιβάλλον το toffee καραμέλας να κρυώσει εντελώς.

• 3. Σύνθεση του μπανόφι: Σε 1 ποτήρι της αρεσκείας μας τοποθετούμε στην βάση κράμπλ, κόβουμε την μπανάνα σε μικρά κομμάτια, απλώνουμε toffee από πάνω και σταγόνες μαύρης κουβερτούρας ION. Στην συνέχεια βάζουμε μέσα στο ποτήρι μια στρώση παγωτό βανίλια και επαναλαμβάνουμε την διαδικασία σε μικρότερες ποσότητες από ότι αρχικά (δηλαδή προσθέτουμε

με την σειρά λίγο κραμπλ – κομματάκια μπανάνας – λίγο toffee καραμέλας).

- 4. Για το ντεκόρ: προαιρετικά προσθέτουμε μια μπάλα παγωτό μπανάνα με λίγο κραμπλ – toffee και σταγόνες μαύρης κουβερτούρας ION στην επιφάνειά του.

• Μερίδες : 2

• Έτοιμο σε : 50 Λεπτά

Σχετικά με το Σεφ



Μιχάλης Σαράβας: Έχει τελειώσει τη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών στην Ανάβυσσο στην ειδικότητα του pastry chef (ζαχαροπλάστη και αρτοποιού). Έχει συμμετάσχει σε πρόγραμμα μετεκπαίδευσης στην Γαλλία-Παρίσι όσο αφορά την ειδικότητα Pastry and Bakery ...

[Περισσότερα για τον σεφ..](#)

<https://tinyurl.com/y3oofql8>

Σεμιφρέντο με φρέσκα κεράσια και παστέλι, από την Ιωάννα Σταμούλου και το olivemagazine.gr!

Δροσερό [γλύκισμα με φρέσκα κεράσια](#) και τραγανό παστέλι, που θα προσφέρετε ως επιδόρπιο μετά από ένα γιορτινό καλοκαιρινό τραπέζι.

Μερίδες:για 1 μακρόστενη φόρμα κέικ

Χρόνος προετοιμασίας:30΄

Χρόνος μαγειρέματος:0΄

Έτοιμο σε:30΄

Χρόνος αναμονής:4-5 ώρες



ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ:

[Ιωάννα Σταμούλου](#)

[όλες οι συνταγές του chef »](#)

Υλικά

- 3 ασπράδια αβγών
- 150γρ. ζάχαρη
- 50γρ. μέλι
- 50ml νερό
- 600ml κρέμα γάλακτος
- 150γρ. μαρμελάδα κεράσι του εμπορίου ή δική σας
- 250γρ. κεράσια
- 4 κουτ. σούπας ρούμι μαύρο ή κονιάκ

▪ 100γρ. παστέλι ψιλοκομμένο

Διαδικασία

Με το ειδικό εργαλείο αφαιρείτε τα κουκούτσια από τα κεράσια. Κρατάτε μερικά στην άκρη για το σερβίρισμα και βάζετε τα υπόλοιπα σε ένα μπολ, τα πασπαλίζετε με τη ζάχαρη και 2 κουτ. σούπας ρούμι ή κονιάκ, ανακατεύετε και αφήνετε να μαριναριστούν.

Βάζετε τη ζάχαρη με το μέλι και το νερό σε ένα κατσαρολάκι πάνω σε μέτρια φωτιά. Ανακατεύετε με σύρμα να διαλυθούν τα υλικά και από τη στιγμή που θα πάρει βράση το σιρόπι, βράζετε για 2 λεπτά επιπλέον.

Στο μεταξύ, χτυπάτε τα ασπράδια στο μίξερ στη μέτρια προς δυνατή ταχύτητα. Όταν η μαρέγκα σχηματίζει κορυφές και έχουν περάσει τα 2 λεπτά από το σημείο βρασμού του σιροπιού, το τραβάτε από τη φωτιά και το ρίχνετε με συνεχή ροή κορδονιού στη μαρέγκα, όσο το μίξερ βρίσκεται σε λειτουργία. Συνεχίζετε το χτύπημα για 5 λεπτά ακόμη (τουλάχιστον), μέχρι η μαρέγκα να κρυσώσει και να σφίξει σαν σαντιγί.

Μεταφέρετε τη μαρέγκα σε άλλο μπολ και χτυπάτε την κρέμα γάλακτος στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ μέχρι να γίνει σαντιγί. Το τελευταίο λεπτό του χτυπήματος προσθέτετε το υπόλοιπο ρούμι ή κονιάκ.

Ρίχνετε τη σαντιγί στη μαρέγκα, προσθέτετε τη μαρμελάδα κεράσι, σχεδόν όλο το παστέλι (κρατάτε λίγο για το σερβίρισμα) και τα κεράσια, ανακατεύοντας καλά το μίγμα να ομογενοποιηθεί.

Ντύνετε μια μακρόστενη φόρμα του κέικ με ένα κομμάτι σελοφάν και αδειάζετε μέσα το μίγμα. Το αφήνετε στην κατάψυξη μέχρι να παγώσει.

Όταν θέλετε να σερβίρετε, ξεφορμάρετε το σεμιφρέντο σε μακρόστενη πιατέλα, αφαιρείτε το σελοφάν και διακοσμείτε το γλυκό με μερικά κομμάτια παστέλι και τα κεράσια που κρατήσατε.

Κόβετε σε φέτες και σερβίρετε.

Φωτογραφία: Γιάννης Αθυμαρίτης – Food Styling: Αντωνία Κατή

<https://www.olivemagazine.gr/recipe/%cf%83%ce%b5%ce%bc%ce%b9%cf%86%cf%81%ce%ad%ce%bd%cf%84%ce%bf-%ce%bc%ce%b5-%cf%86%cf%81%ce%ad%cf%83%ce%ba%ce%b1-%ce%ba%ce%b5%cf%81%ce%ac%cf%83%ce%b9%ce%b1-%ce%ba%ce%b1%ce%b9-%cf%80%ce%b1%cf%83%cf%84/>

Παγωτό ξυλάκι με λευκή σοκολάτα, από τον Γιώργο Τσούλη και το giorgostsoulis.com!

ΤΕΜΑΧΙΑ 12

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10λ

ΑΝΑΜΟΝΗ 6ω

ΕΚΤΕΛΕΣΗ 15λ

ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ 1/5

ΥΛΙΚΑ

Για τη βάση:

70 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

600 ml κρέμα γάλακτος, πλήρης

400 ml ζαχαρούχο γάλα

Για την επικάλυψη:

600 γρ. σοκολάτα λευκή, λιωμένη

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ

ανα μερίδα



Θερμίδες 451 23%



Λίπος 21.6g 31%



Κορεσμένα 13.3g 67%



Πρωτεΐνες 6.6g 13%



Υδατάνθ. 60.1g 23%



Σάκχαρα 59.5g 66%



Αλάτι 0g 0.00%



Ίνες 0g 0%



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1Αδειάζουμε στον κάδο του μίξερ την κρέμα γάλακτος και την χτυπάμε σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα με το σύρμα. Μόλις η κρέμα αρχίζει και αφρίζει, προσθέτουμε σε δόσεις τη ζάχαρη και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη. Προσέχουμε να μην παρα-χτυπήσουμε την κρέμα γάλακτος και κόψει.

2Στη συνέχεια αδειάζουμε στον κάδο του μίξερ το ζαχαρούχο γάλα και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να πήξει ελαφρώς και να γίνει ένα λείο και αφράτο μείγμα.

3Αδειάζουμε το μείγμα του παγωτού σε ένα δοσομετρικό δοχείο, παίρνουμε τις ειδικές φόρμες για γρανίτες και γεμίζουμε την κάθε φόρμα με το μείγμα μέχρι πάνω.

4Τέλος τοποθετούμε ξυλάκι για παγωτό στο κέντρο της κάθε φόρμας και προσεκτικά τις μεταφέρουμε

στην κατάψυξη για 6 ώρες.

5Μόλις είναι έτοιμα τα παγωτά, αδειάζουμε τη λιωμένη λευκή σοκολάτα σε ένα ποτήρι ή ένα δοσοκομετρικό ποτήρι και τα ξεφορμάρουμε προσεκτικά.

6Βουτάμε το κάθε παγωτό μέσα στη λιωμένη σοκολάτα και το μεταφέρουμε σε μία λαδόκολλα για 1 λεπτό μέχρι να παγώσει η σοκολάτα.

7Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για τα υπόλοιπα παγωτά και σεβίρουμε.

#tsoulotip: Εάν δεν μπορούμε να ξεφορμάρουμε εύκολα τα ξυλάκια παγωτού από τις θήκες, τις τρίβουμε λίγο με τα χέρια μας ώστε να πάρουν θερμοκρασία.

<https://www.giorgostsoulis.com/glika/item/806-pagoto-ksilaki-me-leuki-sokolata>

Frozen yogurt πανεύκολο με 3 υλικά, από το sintayes.gr!

Ένα πανεύκολο frozen yogurt με 3 μόνο υλικά για να το απολαύσετε όλες τις ζεστές μέρες του καλοκαιριού αλλά και ως το ιδανικό επιδόρπιο μετά από ένα χορταστικό γεύμα ή δείπνο όλες τις εποχές του χρόνου στο καθημερινό οικογενειακό αλλά

και επίσημο τραπέζι σας. Δοκιμάστε το!!!

Μερίδες: 8-10

- ⌚ Χρόνος: 25 λ + 4-5 ώρες αναμονή ψύξης
- ⚡ Δυσκολία: Εύκολη

Υλικά συνταγής

- 125 γρ. κουβερτούρα καλής ποιότητας
- 1 κουτί (397 γρ.) γάλα ζαχαρούχο
- 1 κιλό γιαούρτι στραγγιστό
- λίγη επιπλέον κουβερτούρα τριμμένη ή 2-3 κ.σ. τρούφα για το σερβίρισμα (προαιρετικά)

Εκτέλεση συνταγής

1. Ψιλοκόβετε τη κουβερτούρα, με ένα μεγάλο μαχαίρι, τη ρίχνετε σε ένα μεταλλικό ή πυρίμαχο μπολ και τη λιώνετε σε μπεν μαρί (δηλ. στερεώνετε το μπολ σε μια κατσαρόλα με λίγο νερό που σιγοβράζει) φροντίζοντας το νερό να μην ακουμπά στο μπολ. Ανακατεύετε διαρκώς με σπάτουλα μέχρι να λιώσει πλήρως η σοκολάτα.
2. Όταν λιώσει την αποσύρετε από το μπεν μαρί και την αφήνετε στην άκρη για περίπου 10 λ ή μέχρι να έλθει σε θερμοκρασία δωματίου.

Ρίχνετε στο κάδο του μίξερ το ζαχαρούχο γάλα μαζί με το γιαούρτι και τα χτυπάτε, σε μέτρια ταχύτητα για 3-4 λ.

3. Αφαιρείτε το κάδο από το μίξερ, προσθέτετε στο μείγμα τη λιωμένη κουβερτούρα και ανακατεύετε πολύ καλά με σπάτουλα μέχρι να ομογενοποιηθούν πλήρως τα υλικά.
4. Στη συνέχεια μεταφέρετε το μείγμα σε ένα ρηχό μεταλλικό μπολ (για να παγώσει ομοιόμορφα) και το βάζετε στη κατάψυξη για 1 ώρα. Ανά 1 ώρα το βγάζετε από τη κατάψυξη και το αφρατεύετε με τον αυγοδάρτη. Επαναλαμβάνετε τη διαδικασία 3-4 φορές.



Πηγή

<https://www.sintayes.gr/syntages/frozen-yogurt-paneykolo-me-3-ylika/?fb>

Παγωτό με Nucrema και κακάο ION, από τον Μιχάλη Σαράβα και το ionsweets.gr!

Συστατικά

- Για το παγωτό με Nucrema και κακάο ION θα χρειαστούμε
- 165 γρ Nucrema
- 30 γρ ποτό Baileys
- 2 δόσεις βανιλίνη
- 25 γρ κακάο ION
- 175 γρ γάλα
- 5 γρ στιγμιαίο καφέ
- Θα χρειαστούμε επιπλέον: σύρμα, λεκάνη, μικρή κατσαρόλα, μπολ.

Nutrition Info

- 188,3 Ενέργεια kcal
- 10,3 Λιπαρά g
- 4,2 Κορεσμένα λιπαρά g
- 18,6Υδατάνθρακες g
- 16,9 Συνολικά σάκχαρα g
- 2,4 Πρωτεΐνες g
- 0,1 Φυτικές ίνες g
- 0,0 Νάτριο g
- 0,0 Αλάτι g

Οδηγίες

- 1.Μέσα σε μια λεκάνη τοποθετούμε με την σειρά τα υλικά

δηλαδή την Nucrema, το Baileys, την βανιλλίνη, το κακάο ΙΟΝ και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να ενσωματωθούν τα υλικά μεταξύ τους.

- 2. Στην συνέχεια προσθέτουμε το γάλα μέσα σε μια μικρή κατσαρόλα και το ζεσταίνουμε ελαφρώς σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε τον στιγμιαίο καφέ και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να διαλυθεί πλήρως.
 - 3. Αφαιρούμε την μικρή κατσαρόλα από την φωτιά και ρίχνουμε το γάλα με το στιγμιαίο καφέ μέσα στο μίγμα της λεκάνης. Ανακατεύουμε με ένα σύρμα μέχρι την πλήρη ομογενοποίηση όλων των υλικών.
 - 4. Τοποθετούμε σε ένα μπολ και αφήνουμε το μίγμα του παγωτού να κρυώσει εντελώς εκτός ψυγείου. Κλείνουμε με καπάκι και τοποθετούμε στην κατάψυξη για 3 ώρες τουλάχιστον.
 - 5. Για να προκύψει ένα παγωτό με μαλακή υφή και αφράτη δομή χτυπάμε το παγωμένο μίγμα του παγωτού σε ένα πολυκόφτη για 2 λεπτά περίπου.
 - 6. Σερβίρουμε άμεσα σε σκεύος της αρεσκείας μας.
- Μερίδες : 4
 - Έτοιμο σε : 20 Λεπτά

Σχετικά με το Σεφ



Μιχάλης Σαράβας

Έχει τελειώσει τη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών στην Ανάβυσσο στην ειδικότητα του pastry chef (ζαχαροπλάστη και αρτοποιού). Έχει συμμετάσχει σε πρόγραμμα μετεκπαίδευσης στην Γαλλία-Παρίσι όσο αφορά την ειδικότητα Pastry and Bakery ...

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

<https://ionsweets.gr/recipe-items/%cf%80%ce%b1%ce%b3%cf%89%cf%84%cf%8c-%ce%bc%ce%b5-nucrema-%ce%ba%ce%b1%ce%b9-%ce%ba%ce%b1%ce%ba%ce%ac%ce%bf-%ce%b9%ce%bf%ce%bd/>

«Δροσίστε τον τετράποδο σας φίλο με σπιτικές γρανίτες!», από το doggrin.gr!

Τώρα που η θερμοκρασία ανεβαίνει όλο και περισσότερο ακόμα και ο σκύλος σου έχει ανάγκη από μια ανάσα δροσιάς.

Τι θα χρειαστείς

- 1 μπανάνα ώριμη
- 200 γραμμάρια βατόμουρα
- 1 κουταλιά φυστικοβούτυρο
- 1 κουταλιά χαρούπι σε άλλειμα
- 2 κούπες γιαούρτι απλό

Πώς θα φτιάξεις τις γρανίτες

Εμείς χωρίσαμε το γιαούρτι μας σε τρεις δόσεις και στη συνέχεια βάλαμε την κάθε δόση στο μπλέντερ, στην αρχή με την μπανάνα, μετά με το φυσικοβούτυρο και το χαρούπι και τέλος με τα βατόμουρα. Τόσο απλά! Βάλτε το μείγμα σας σε θήκες για γρανίτες, σε παγοθήκες, σε cupcake χαρτάκια ή οπουδήποτε αλλού πιστεύετε ότι σας βολεύει και βάλτε τα στην κατάψυξη!

Μόλις παγώσουν και μόλις ο φίλος σας κάνει κάτι που αξίζει το παγωτό του, δώστε το και αφήστε τον να πασαλειφτεί!



Για καλοκαιρινές μουσούδες και μόνο!

Πηγή: pup-cake.com

<https://www.doggrin.gr/Article/84/drosiste-ton-skylo-sas-me-sp>

Παγωμένο γλυκό ψυγείου με νεκταρίνια, από το sintayes.gr!

Υπέροχο, πεντανόστιμο παγωμένο γλυκό ψυγείου με βάση από τραγανά γεμιστά μπισκότα και στρώσεις από ωραία βελούδινη κρεμούλα και νεκταρίνια εναλλάξ. Μια απλή και εύκολη συνταγή της Ντ. Νικολάου για ένα “μαμαδίστικο” γλύκισμα που θα σας εντυπωσιάσει με τη γεύση του!

Μερίδες: 6-7

- ⌚ Χρόνος: 50 λ + 5 ώρες στη κατάψυξη
- ⚡ Δυσκολία: Εύκολη

Υλικά συνταγής

- 1 πακέτο μπισκότα γεμιστά με κρέμα βανίλιας,

Θρυμματισμένα

- Για το σιρόπι με νεκταρίνια:
- 2 νεροπότηρα (600ml) νερό
- 1 νεροπότηρο ζάχαρη κατσανή
- 6 νεκταρίνια, χωρίς κουκούτσια, κομμένα σε κυβάκια
- $\frac{1}{2}$ λοβό βανίλιας
- Για τη κρέμα:
- 750 ml γάλα φρέσκο
- 150 γρ. ζάχαρη
- 3 αυγά, ελαφρώς χτυπημένα
- 90 γρ. κορν φλάουερ
- 125 γρ. μαργαρίνη

Εκτέλεση συνταγής

1. Ψιλοθρυμματίζετε τα μπισκότα στο μούλτι, τα βάζετε σε ένα μπολ και τα αφήνετε στην άκρη.

Ανοίγεται τη βανίλια κατά μήκος, τη κόβετε στη μέση και “ξύνετε” τα σποράκια από τη μισή σε ένα μικρό μπολάκι. Το κρατάτε στην άκρη.

2. Για το σιρόπι με τα νεκταρίνια: Σε μια κατσαρόλιτσα βράζετε το νερό με τη καστανή ζάχαρη για 10 λ μέχρι να έχετε ένα ελαφρύ σιρόπι. Προσθέτετε τα κυβάκια από τα νεκταρίνια και συνεχίζετε το βράσιμο για 5 λ ή μέχρι να μαλακώσουν. Ρίχνετε και τα σποράκια βανίλιας, ανακατεύετε, αποσύρετε το σιρόπι από τη φωτιά και το αφήνετε στην άκρη να κρυώσει και αρωματιστεί.
3. Μόλις κρυώσει ρίχνετε τα κυβάκια από τα νεκταρίνια σε σουρωτήρι να στραγγίξουν το πολύ υγρό σιρόπι και μετά τα απλώνετε σε πιατέλα στρωμένη με χαρτί κουζίνας μέχρι να τα χρησιμοποιήσετε.
4. Για τη κρέμα: Ρίχνετε το γάλα σε μια μέτρια κατσαρόλα και το ζεσταίνετε σε χαμηλή φωτιά απλώς μέχρι να γίνει χλιαρό. Παράλληλα, σε ένα μπολ ρίχνετε τη ζάχαρη, τα αυγά και το κορν φλάουερ και τα χτυπάτε με το μίξερ χειρός ή με σύρμα μέχρι να έχετε μια πηχτή κρέμα. Προσθέτετε λίγο από το χλιαρό γάλα και χτυπάτε να ενσωματωθεί.
5. Στη συνέχεια, αδειάζετε το μείγμα στη κατσαρόλα με το υπόλοιπο γάλα και ανακατεύετε καλά με σύρμα, πάντα σε χαμηλή φωτιά, μέχρι το τελικό σας μείγμα να πήξει. Αποσύρετε το σκεύος από τη φωτιά, προσθέτετε και τη μαργαρίνη και ανακατεύετε μέχρι να λιώσει και

ενσωματωθεί.

- 6. Για τη συναρμολογήση: Παίρνετε ένα στρογγυλό ταψάκι με αποσπώμενη βάση 22 εκ., ρίχνετε τα μισά θρυμματισμένα μπισκότα, τα απλώνετε καλά σε όλη τη βάση και από πάνω τα σκεπάζετε με τη μισή κρέμα. Από πάνω απλώνετε τα μισά κυβάκια νεκταρίνια καλά στραγγισμένα.**
- 7. Συνεχίζετε την ίδια διαδικασία με τα υπόλοιπα θρυμματισμένα μπισκότα, την υπόλοιπη κρέμα και τέλος από πάνω τα υπόλοιπα κυβάκια νεκταρίνια.**
- 8. Σκεπάζετε το ταψάκι με αλουμινόχαρτο και το βάζετε στη κατάψυξη για 4-5 ώρες ή μέχρι να παγώσει καλά η κρέμα. Αφαιρείτε τα αποσπώμενα τοιχώματα της φόρμας, κόβετε το γλυκό σε κομμάτια και το σερβίρετε.**



<https://www.sintayes.gr/syntages/pagomeno-glyko-psygeioly-me-nektarinia/?fb>

Δροσερές γρανίτες φρούτων καρπούζι-πορτοκάλι, από την Μαριφάνη Ξανθάκη!

Ποιος δεν αγαπάει τις γρανίτες τώρα το καλοκαίρι? Τόσο τα παιδιά όσο και οι μεγάλοι ανακουφιζόμαστε από τη ζέστη στην ιδέα μιας δροσερής, χρωματιστής γρανίτας όμως χωρίς να το καταλάβουμε προσλαμβάνουμε μεγάλη ποσότητα ζάχαρης πράγμα που τις καθιστά λιχουδιές-παγίδα!

Έτσι κι εγώ θα σας δείξω σήμερα πως να φτιάξετε πεντανόστιμες γρανίτες χωρίς προσθήκη ζάχαρης, χρωστικών και συντηρητικών με 100% φυσική γεύση φρούτων σε 2 εκδοχές που γίνονται χωριστά και αλλά και σε συνδυασμό.

□ Για τη γρανίτα καρπούζι χρειαζόμαστε:

500 γρ. καθαρισμένο καρπούζι

1 κουτ.γλ. χυμός λεμόνι

1 κουταλιά σούπας μέλι (προαιρετικά)

□ Για τη γρανίτα πορτοκάλι χρειαζόμαστε:

4 ζουμερά πορτοκάλια

1 κουτ.σ. μέλι



Εκτέλεση:

Για τη γρανίτα καρπουζιού: Αλέθουμε στο μπλέντερ τη σάρκα του φρούτου να γίνει πουρές. Σουρώνουμε σε μπολ τον πουρέ και αναμειγνύουμε τον καθαρό χυμό στο μπλέντερ μαζί με το χυμό λεμονιού (εάν το καρπούζι δεν είναι αρκετά ώριμο τότε προσθέτουμε ως γλυκαντικό το μέλι). Ισομοιράζουμε το μείγμα σε

φορμάκια για παγωτό και τα βάζουμε στην κατάψυξη για 2-3 ώρες. Ξεφορμάρουμε και απολαμβάνουμε!

Για τη γρανίτα πορτοκαλί: Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία με τη γρανίτα καρπούζι.



Τις 2 αυτές γρανίτες μπορούμε να τις φτιάξουμε συνδυαστικά ως εξής: Στις θήκες παγωτού μοιράζουμε μέχρι τα μισά τη μία γεύση γρανίτας κι ύστερα

βάζουμε να παγώσουν για 1 ώρα. Στη συνέχεια συμπληρώνουμε πάνω από την παγωμένη γρανίτα και την άλλη γεύση, κλείνουμε με το καπάκι και συνεχίζουμε το πάγωμα για άλλες 2 ώρες!!! Το αποτέλεσμα είναι πεντανόστιμες δίχρωμες γρανίτες (βλ.φωτό πάνω) που θα ενθουσιάσουν μικρούς και μεγάλους!!!

Καλή σας απόλαυση
Σας φιλώ :*
Μαριφάνη

https://lixoudiesmarifanis.blogspot.com/2019/06/blog-post_30.html?m=1&fbclid=IwAR1SrnDLY-qqiWw27tp3SpB7usPXwcFE6X7ifS_r-xy69MPGQTMGS8Zlt