

# Τηγανητό παγωτό καρύδας-Fried coconut ice cream by Akis and akispetretzikis.com!

Χρόνος Εκτέλεσης:20´

Χρόνος Αναμονής:5 ωρες

Χρόνος Ψησίματος:1´

Μερίδες:6-8

Βαθμός Δυσκολίας:1

## **Συστατικά**

- 500 γρ. παγωτό της αρεσκειάς μας
- 200 γρ. νιφάδες δημητριακών (κορνφλέικς)
- 150 γρ. ινδοκάρυδο
- αλάτι
- 3 αυγά μέτρια
- 70 γρ. γάλα καρύδας
- ηλιέλαιο, για το τηγάνισμα

Για το σερβίρισμα

- λιωμένη κουβερτούρα
- 100 γρ. φράουλες
- 100 γρ. μύρτιλα

## **Μέθοδος Εκτέλεσης**

- Με το ειδικό εργαλείο του παγωτού χωρίζουμε το παγωτό μας σε μπάλες.

- Βάζουμε τη μία μπάλα δίπλα στην άλλη σε ένα [ταψάκι](#) και μεταφέρουμε το ταψάκι γρήγορα στην κατάψυξη για 2 ώρες μέχρι να παγώσουν καλά οι μπάλες. Αν χρειαστεί πιέζουμε τις μπάλες λίγο με τη χούφτα μας για να πάρουν καλύτερο σχήμα.
- Σε ένα [μπολ](#) σπάμε τις νιφάδες δημητριακών με τα χέρια μας ώστε θρυμματιστούν αλλά να μην γίνουν σκόνη εντελώς.
- Προσθέτουμε το ινδοκάρυδο, το αλάτι και ανακατεύουμε.
- Σε ένα άλλο μπολ ανακατεύουμε τα αυγά με το γάλα καρύδας.
- Δουλεύουμε μία μία τη μπάλα παγωτού. Περνάμε τη μπάλα παγωτού από το μπολ με το μείγμα των νιφάδων δημητριακών, στη συνέχεια περνάμε τη μπάλα από το μείγμα του αυγού και τέλος περνάμε πάλι από το μείγμα με τις νιφάδες δημητριακών μέχρι να παναριστεί εντελώς η μπάλα.
- Μεταφέρουμε τη μπάλα πάλι στην κατάψυξη για 3 ώρες. Κάνουμε την ίδια διαδικασία και για τις υπόλοιπες μπάλες.
- Ζεσταίνουμε το ηλιέλαιο 4 εκ. βάθος σε ένα [βαθύ τηγάνι](#).
- Αφού περάσουν οι 3 ώρες βγάζουμε δύο δύο τις μπάλες και τις βουτάμε στο καυτό ηλιέλαιο για 20 δευτερόλεπτα μέχρι να ροδίσουν.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά με τη βοήθεια μίας [τρυπητής κουτάλας](#) και αφήνουμε για λίγα δευτερόλεπτα πάνω σε απορροφητικό χαρτί να στραγγίξουν από τα περιττά λάδια τους.
- Σερβίρουμε αμέσως με λιωμένη κουβερτούρα, φράουλες και μύρτιλα.

## Fried coconut ice cream

Hands on:20´

Hands off:5 hours

Cook time:1'

Portion(s):6-8

Difficulty:1

## Ingredients

- 500 g ice cream (any flavor you like)
- 200 g corn flakes
- 150 g coconut
- salt
- 3 medium eggs
- 70 g coconut milk
- 500 g sunflower oil, for frying

### To serve

- melted dark chocolate couverture
- 100 g strawberries
- 100 g blueberries

## Method

- Using the special scoop, divide the ice cream into balls.
- In a [baking pan](#), place one ball next to the other and quickly transfer to the freezer for 2 hours until the balls are frozen. If you have to, you can press them with your hand so that they have a better shape.
- In a [bowl](#), crumble the corn flakes with your hands (don't turn them into dust).
- Add coconut, salt and mix.
- In another bowl, mix the eggs with the coconut milk.
- Roll each ball in the corn flake mixture and then in the egg mixture and then in the corn flake mixture again

until the ball is completely breaded.

- Transfer ball into freezer for 3 hours. Repeat the process for all balls.
- In a **pan**, heat the sunflower oil.
- Remove the balls (two by two) from freezer and dip them into the hot sunflower oil for 20 seconds until golden.
- Remove from heat with a **strainer spoon** and let them rest for a few seconds on top of paper towel to drain excess oil.
- Serve with melted dark chocolate couverture, strawberries and blueberries.

<https://akispetretzikis.com/el/categories/pagwta/thganhto-pagwto-karydas>

<https://akispetretzikis.com/en/categories/pagwta/thganhto-pagwto-karydas>