

Πανεύκολο, γρήγορο, βελούδινο παγωτό κακάο μόνο ΜΕ 4 ΥΛΙΚΑ, από το sokolatomania.gr!

Χρειάζεστε το πολύ 10 λεπτά για αυτό το πανεύκολο βελούδινο παγωτό, και απλά υπομονή για να παγώσει και να το απολαύσετε!

Υλικά (για περίπου 2 λίτρα παγωτό)

1 Φυτική κρέμα γάλακτος Torre (500 ml)



500 ml (2 και 1/2) φλυτζάνια γάλα φρέσκο κρύο
3.5% λιπαρά

1 ζαχαρούχο γάλα (397 gr)

4 κουταλιές μεγάλες γεμάτες σκόνη κακάο άγλυκο

Οδηγίες

Στο κάδο του mixer χτυπάμε στην μεγάλη ταχύτητα την φυτική κρέμα μέχρι να γίνει αφράτη σαντιγί και να «στέκεται».

Προσθέτουμε σταδιακά και τα υπόλοιπα υλικά και συνεχίζουμε το χτύπημα σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα και να γίνει αφράτο.

Αδειάζουμε σε μεταλλικό δοχείο με καπάκι και τοποθετούμε στην κατάψυξη.

Αυτό είναι όλο! Δεν χρειάζεται να το ξαναχτυπήσουμε!

Εχουμε ένα βελούδινο σπιτικό παγωτό πολύ γρήγορα και πανεύκολα!

Το «μυστικό» της επιτυχίας και το ότι δεν χρειάζεται ξανά χτύπημα οφείλεται στην συγκεκριμένη κρέμα γάλακτος.!

Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!