

Πανεύκολο παγωτό Maltesers, από το sintayes.gr!

Μια πολύ εύκολη και πολύ γρήγορη συνταγή για ένα υπέροχο σοκολατένιο παγωτό με Maltesers. Ένα παγωτό με μια εξαιρετική και εθιστική γεύση που θα σας γίνει η αγαπημένη σας συνήθεια.

Χρόνος: 20 λ + χρόνος ψύξης

⚡ Δυσκολία: Εύκολη

Υλικά συνταγής

- 500 γρ. κρέμα γάλακτος πλήρης με 35% λιπαρά
- 397 γραμμ. (1 κουτί) ζαχαρούχο γάλα
- 100 γρ. σοκολατένιο ρόφημα σε σκόνη (τύπου Nesquik)
- 2 κ.σ. κακάο
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 150 γρ. maltesers χοντροαλεσμένα στο μούλι

Εκτέλεση συνταγής

1. Με το μίξερ στη δυνατότερη ταχύτητα χτυπάτε τη κρέμα γάλακτος, μέχρι να σχηματιστούν απαλές κορυφές και να αποκτήσει παχύρρευστη μορφή, σαν γιαούρτι.
2. Χαμηλώνετε τη ταχύτητα του μίξερ και προσθέτετε διαδοχικά το ζαχαρούχο γάλα, το σοκολατένιο ρόφημα, το κακάο και το εκχύλισμα βανίλιας. Συνεχίζετε το χτύπημα μέχρι το μείγμα να μοιάζει με σφιχτή μους και σταματάτε τη λειτουργία του μίξερ.

3. Προσθέτετε τα χοντροαλεσμένα maltesers και τα ενσωματώνετε στο μείγμα ανακατεύοντας απαλά με μια ελαστική σπάτουλα (μαρίζ).
4. Αδειάζετε το παγωτό σε αεροστεγές σκεύος και το τοποθετείτε στη κατάψυξη για τουλάχιστον 6 ώρες. Για καλύτερο αποτέλεσμα, σε 1 ώρα περίπου, πριν παγώσει καλά το βγάζετε από τη κατάψυξη το χτυπάτε με το μίξερ και το ξαναβάζετε στη κατάψυξη.
5. Σερβίρετε με λίγη nutella ή μερέντα, την οποία έχετε ζεστάνει στο φούρνο μικροκυμάτων για λίγα δευτερόλεπτα και μερικά χοντροσπασμένα maltesers ακόμα.



craftaholic.gr

https://www.sintayes.gr/syntages/panefkolo-pagoto-maltesers/?utm_source=Sintayes.gr&utm_campaign=6ba20f48b4-

[Sintayes_gr_21_27_2015&utm_medium=email&utm_term=0_3cb3eb84a8-6ba20f48b4-242767229](https://www.google.com/search?q=Sintayes_gr_21_27_2015&utm_medium=email&utm_term=0_3cb3eb84a8-6ba20f48b4-242767229)