

Εύκολο παγωτό σάντουιτς με 5 υλικά (VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το Redmoon-foodaholics.gr!

Συστατικά

- Παγωτό βανίλια
- 400 ml κρέμα γάλακτος
- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
- 1 λοβό βανίλιας
- Παγωτό σοκολάτα
- 400 ml κρέμα γάλακτος
- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
- 4-5 κουταλιές κακάο
- Λίγο γάλα
- Πτι μπερ

<https://youtu.be/yrk5bUXv5BQ>

Οδηγίες

1. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί.
2. Όταν είναι έτοιμη ενσωματώνουμε το ζαχαρούχο γάλα.
3. Κόβουμε την βανίλια στην μέση και αφαιρούμε τα σπόρια με ένα μαχαίρι.
4. Τα προσθέτουμε στο μείγμα και ανακατεύουμε.
5. Με τον ίδιο τρόπο κάνουμε και το παγωτό σοκολάτα μόνο που στην θέση της βανίλιας βάζουμε το κακάο και ομογενοποιούμε.
6. Σε ταψί 38x30 μίας χρήσης, κάνουμε μία στρώση από πτι

μπερ που έχουμε βουτήξει σε γάλα.

7. Απλώνουμε τα παγωτά (μπορούμε να βάλουμε όποιον συνδυασμό από γεύσεις μας αρέσει).
8. Κάνουμε ακόμα μία στρώση από πτι μπερ που έχουμε βουτήξει σε γάλα.
9. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και βάζουμε στην κατάψυξη μέχρι που το παγωτό να σταθεροποιηθεί.
10. Πριν σερβίρουμε κόβουμε σε σάντουιτς και προαιρετικά τα βουτάμε σε λιωμένη σοκολάτα.

<https://foodaholics.gr/recipe/efkolo-pagoto-santouits-me-5-yliska/>