

Παγωμένο γλυκό με ζαχαρούχο γάλα και σοκολάτα με 4 υλικά, χωρίς ψήσιμο, από το sintayes.gr!

Μια πολύ εύκολη συνταγή για αρχάριους, πολύ γρήγορη στη παρασκευή της για ένα υπέροχο παγωμένο γλυκό με ζαχαρούχο γάλα και κομματάκια σοκολάτας, με 4 μόνο υλικά χωρίς ψήσιμο.

Μερίδες: 16

- ⌚ **Χρόνος:** 20 λ + αναμονή ψύξης
- ⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη για αρχάριους

Υλικά συνταγής

- 300 γρ. μπισκότα τύπου Μιράντα ή Μαριάννα
- 600 ml κρέμα γάλακτος πλήρης λιπαρών 35-36%, κρύα
- 1 κουτί (397 γρ.) ζαχαρούχο γάλα
- 250 γρ. σοκολάτα Crunchie της Cadbury, κομμένη σε μικρά κομματάκια [*]

Εκτέλεση συνταγής

1. Στρώνετε με λαδόκολλα ταψιά με διάμετρο βάσης 18 x 28 εκ. και στρώνετε στη βάση τους τα μπισκότα, το ένα δίπλα στο άλλο, φροντίζοντας να καλύψουν τις βάσεις καλά και να μην υπάρχουν κενά. Αν χρειαστεί κόβετε τα μπισκότα σε κομματάκια και τα τοποθετείτε στα κενά περιμετρικά της

βάσης ή και σε τυχόν κενά επάνω από τα ήδη στρωμμένα μπισκότα.

2. Σε ένα μεγάλο μπολ βάζετε τη κρέμα γάλακτος και τη χτυπάτε με το μίξερ σε πηχτή σαντιγί. Προσθέτετε και το ζαχαρούχο γάλα και συνεχίζετε το χτύπημα μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως. Αφήνετε το μίξερ, ρίχνετε στο μείγμα τα 150 γρ. σοκολάτας κομμένη σε κομματάκια και ανακατεύετε με μαρίζ μέχρι να ενσωματωθεί ισομερώς.
3. Ρίχνετε το μείγμα πάνω από τη βάση μπισκότων, ισομερώς μοιρασμένο στα 2 ταψιά, ισιώνετε την επιφάνειά τους και πασπαλίζετε στην επιφάνεια τα υπόλοιπα 100 γρ. κομματάκια σοκολάτας, μοιρασμένα σε ίσα μέρη στα 2 ταψάκια.
4. Τα βάζετε στη κατάψυξη για ένα βράδυ, ή μέχρι να σταθεροποιηθεί και παγώσει καλά το μείγμα. Πριν σερβίρετε βγάζετε το γλυκό σας από τη κατάψυξη το αφήνετε για 10 λ σε θερμοκρασία δωματίου και μετά το κόβετε σε κομμάτια και σερβίρετε.

[*] Αντί για σοκολάτα Crunchie της Cadbury, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε Twix, ή Mars, ή Snickers ή ακόμα και Bounty ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.



[Πηγή](#)

<https://www.sintayes.gr/syntages/pagomeno-gliko-zacharoucho-gala-ke-sokolata-4-ilika-choris-psisimo/>