

# Παγωτό φράουλα, από τον Παναγιώτη Θεοδωρίτση και το [sintagespanos-zaxaroplastiki.blogspot.gr](http://sintagespanos-zaxaroplastiki.blogspot.gr)!

**Εύκολη σπιτική συνταγή, με γεύση από φρέσκες φράουλες.**

## **Υλικά:**

500 γραμ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά, κρύα

1 κουτί φυτική κρέμα γάλακτος Morfat ή Ermol, σε θερμοκρασία δωματίου

180 γραμ. γάλα φρέσκο κρύο

1/2 κουτί ζαχαρούχο γάλα κρύο

200 γραμ. φρέσκες καλά γινωμένες φράουλες, καθαρισμένες.

1 κουτ. σ. ζάχαρη

50 γραμ. μέλι

μερικές σταγόνες κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής, (προαιρετικά)

## **Οδηγίες:**

**1)** Βράζουμε τις φράουλες με 1 κουταλιά ζάχαρη για 1-2 λεπτά. Τις βάζουμε σε ένα σουρωτήρι και τις αφήνουμε να σουρώσουν καλά. Τις πολτοποιούμε στο μπλέντερ, χωρίς το σιρόπι που άφησαν. Βάζουμε τον πολτό σε ένα μπολ, και προσθέτουμε το μέλι, ανακατεύουμε καλά και το βάζουμε στο ψυγείο να κρατηθεί κρύο.

**2)** Κτυπάμε όλα τα υλικά της συνταγής στο μίξερ, (εκτός τις φράουλες, και το χρώμα) στην αρχή σιγά σιγά να μην μας «πεταχτεί» το υλικό, και αφού αρχίζει να πήζει, στην γρήγορη ταχύτητα για 15 λεπτά, να ανακατευτούν καλά τα υλικά και να γίνει μια παχύρρευστη κρέμα. Τέλος προσθέτουμε και τον πολτό φράουλας, και ανακατεύουμε λίγο ακόμα να ενωθούν καλά με την κρέμα. Ρίχνουμε σταγόνα-σταγόνα το χρώμα έως ότου έχουμε το επιθυμητό χρώμα.

**3)** Το παγώνουμε στην παγωτομηχανή εάν έχουμε, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης. Αν δεν έχουμε παγωτομηχανή, το βάζουμε στην κατάψυξη, το χτυπάμε μετά από 2 ώρες περίπου, και ξανά ανά 2 ώρες για 2-3 ακόμα φορές να γίνει αφράτο.

### **Λίγα μυστικά ακόμα**

Το αλκοόλ βοηθά στο να μην μας παγώσει πολύ και κρυσταλλώσει το παγωτό, και του δίνει την σχετική αφράτη αφή του παγωτού. Προσοχή όμως, όχι παραπάνω από 1 – 2 κουταλιές αλκοόλ ανά λίτρο παγωτού, και όχι έντονης γεύσης διότι θα μας χαλάσει την γεύση. Αν θέλετε μπορείτε στο τέλος να προσθέσετε μισό φακελάκι σταγόνες κουβερτούρας.



*Προτεινόμενη θερμοκρασία κατάψυξης -18 έως -20 βαθμούς Κελσίου.*

[https://sintagespanos-zaxaroplastiki.blogspot.gr/2012/10/blog-post\\_7880.html](https://sintagespanos-zaxaroplastiki.blogspot.gr/2012/10/blog-post_7880.html)