

Παγωτό γιαούρτι καραμέλα με cookies σοκολάτας, από την Ιωάννα Σταμούλου και το sweetly!

Το καλοκαίρι το θέλει το παγωτάκι του. Το θες κι εσύ, τα παιδιά, όλοι μας! Αν μάλιστα είναι φτιαγμένο από τα χεράκια σου, τόσο το καλύτερο. Αυτή είναι μια πολύ εύκολη εκδοχή παγωμένου γιαουρτιού που αξίζει να δοκιμάσετε.

Τα υλικά είναι μόλις πέντε, απλά, γνώριμα και οικονομικά και αν εξαιρέσεις το καραμελωμένο γάλα, πολύ πιθανά να έχεις τα υπόλοιπα ήδη στο ντουλάπι σου.

Υλικά

- 1 κονσέρβα γάλα εβαπορέ (παγωμένο στην κατάψυξη για 1 ώρα)
- 2 καψουλάκια βανιλίνη
- 1 κονσέρβα έτοιμο καραμελωμένο ζαχαρούχο γάλα ή απλό*
- 500γρ. γιαούρτι στραγγιστό πλήρες
- 15 cookies σοκολάτας



Εκτέλεση

1. Βάζετε το εβαπορέ στον κάδο του μίξερ να χτυπηθεί στη μέτρια προς δυνατή ταχύτητα για ένα 5λεπτο μέχρι να αφρατέψει και να φουσκώσει καλά.
2. Ρίχνετε το καραμελωμένο ζαχαρούχο γάλα και συνεχίζετε το χτύπημα για 2 λεπτά ακόμη.

Προσθέτετε το γιαούρτι και τις βανίλιες και χτυπάτε για λίγο ακόμη να ομογενοποιηθεί το μίγμα. Το μεταφέρετε σε μπολ (κατά προτίμηση μεταλλικό) και το αφήνετε για 2 ώρες στην κατάψυξη.

4. Στο μεταξύ βάζετε τα cookies σε μια σακούλα που κλείνει με φερμουάρ και με τον πλάστη τα σπάζετε σε μικρά κομμάτια.
5. Βγάζετε το παγωτό από την κατάψυξη κι αφού το αφρατέψετε χτυπώντας το με μίξερ χειρός, ρίχνετε μέσα τα σπασμένα μπισκότα και χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα ανακατεύετε να πάνε ομοιόμορφα παντού. Αφήνετε το παγωτό στην κατάψυξη για λίγο ακόμα να παγώσει καλά.
6. Πριν σερβίρετε αφήνετε το παγωτό εκτός κατάψυξης για 5 λεπτά. Κόβετε με σκουπ παγωτού μπάλες και σερβίρετε σε μπολ.

καραμελωμένο ζαχαρούχο γάλα θα βρείτε έτοιμο στο ράφι του σούπερ μάρκετ. Αν δεν βρείτε το φτιάχνετε μόνοι σας βάζοντας μια κονσέρβα ζαχαρούχο γάλα όπως είναι κλειστή σε μια κατσαρόλα με τόσο νερό όσο να τη σκεπάζει και αφήνετε να σιγοβράσει για 2-2,5 ώρες φροντίζοντας να προσθέτετε νερό όποτε χρειάζεται ώστε να είναι πάντα σκεπασμένη με νερό.

<https://sweetly.gr/2019/06/pagoto-giaourti-karamel-a-me-cookies-sokolatas/>