

Μόνο με 4 ΥΛΙΚΑ: απίθανο, πανεύκολο παγωτό κρέμα με τρούφα σοκολάτας γάλακτος VIAP-MENTEL, από το sokolatomania.gr!

Χρειαζόμαστε 3 λεπτά για να συγκεντρώσουμε τα υλικά και το πολύ 10 λεπτά για να παρασκευάσουμε αυτό το πανεύκολο, βελούδινο, αρκετά ελαφρύ και κυρίως πεντανόστιμο και πολύ οικονομικό παγωτό! Από εκεί και πέρα απλά υπομονή για να παγώσει και να το απολαύσουμε!

Θα χρησιμοποιήσουμε την εκπληκτική φυτική κρέμα γάλακτος Torre, ειδική για τη παρασκευή βελούδινου παγωτού που δεν χρειάζεται ούτε παγωτομηχανή, ούτε δεύτερο χτύπημα καθώς και την νέα απίθανη τρούφα σοκολάτας γάλακτος της VIAP-MENTEL! Το γευστικό αποτέλεσμα και η ευκολία της συνταγής είμαι σίγουρη πως θα σας εντυπωσιάσει!

ΥΛΙΚΑ

για παγωτό 2,8 λίτρα περίπου

1 Φυτική κρέμα γάλακτος Torre (500 ml)

180 gr άχνη ζάχαρη

400 ml φρέσκο γάλα ελαφρύ, 1,5% λιπαρά

100 gr. τρούφα σοκολάτας γάλακτος [VIAP-MENTEΛ](http://www.viapmentel.com/home/)



<http://www.viapmentel.com/home/>

Πληροφορίες για το που θα βρείτε την φυτική κρέμα γάλακτος TORRE στα :

τηλέφωνο: 23410 64246, 23410 64546



τηλέφωνο Αττικής: 22950 41948

(Εγώ την βρίσκω στα ΑΒ Βασιλόπουλος και στα Supermarkets Κρητικός).

ΟΔΗΓΙΕΣ

Χτυπάμε στο mίxer στην μεγάλη ταχύτητα την φυτική κρέμα μέχρι να γίνει αφράτη σαντιγί.

Σταματάμε το mίxer.

Προσθέτουμε σιγά σιγά την άχνη ζάχαρη και το φρέσκο γάλα και ξαναρχίζουμε να χτυπάμε αυξάνοντας σταδιακά τη ταχύτητα και μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιογενές και αφράτο .

Σταματάμε το mίxer, ρίχνουμε την τρούφα σοκολάτας γάλακτος [VIAP-MENTEL](#) και ανακατεύουμε ελαφρά με μια μαρίζ.



Αδειάζουμε σε μεταλλικό σκεύος με καπάκι και βάζουμε στην κατάψυξη. Αυτό είναι όλο!

Δεν χρειάζεται να ξαναχτυπήσουμε το μίγμα.



Καλή απόλαυση!!