

# Παγωτό Oreo με 4 υλικά, από την αγαπημένη μας Ρένα Κώστογλου και το [koukoucook.gr](http://koukoucook.gr)!

## ΥΛΙΚΑ-ΕΚΤΕΛΕΣΗ

(περίπου για 2 λίτρα παγωτό)

1 κουτί ζαχαρούχο γάλα

1 φάκελο Γκαρνί Βανίλια σκόνη

500 γρ κρέμα γάλακτος 35 %

2 βανιλέτες

200 γρ μπισκότα Oreo



Βάλτε το ζαχαρούχο και την κρέμα γάλακτος στην κατάψυξη για μισή ώρα .

Σπάστε τα μπισκότα σε μικρά κομματάκια .

Βγάλτε τα υλικά από το ψυγείο .

Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος στο μίξερ για λίγα λεπτά .

Προσθέστε το Γκαρνί Βανίλια.

Ρίξτε σιγά σιγά το ζαχαρούχο και τις βανίλιες χτυπώντας συνεχώς.

Βάλτε το παγωτό στην κατάψυξη.

Μετά από 30-40´ (για να αποφύγουμε να μείνουν τα μπισκοτάκια στον πάτο) βγάζουμε το

μείγμα του παγωτού μας και προσθέτουμε

τα μπισκότα, τα ανακατεύουμε ελαφρώς και το ξαναβάζουμε

στη κατάψυξη για 6-7 ώρες .

Εγώ έβαλα όλο τον κάδο του μίξερ στην κατάψυξη και ενδιάμεσα το έβγαλα 2 φορές

και ανακάτεψα το παγωτό με μια κουτάλα για να πάρει αέρα και να γίνει αφράτο.

Σερβίρετε σε μπολ και γαρνίρετε με φράουλες και μίνι Ορεο μπισκότα .

**ΩΣ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΦΟΡΑ...**

**ΝΑ ΠΕΡΝΑΤΕ ΚΑΛΑ ΚΑΙ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΑΚΟΜΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ!**

*(Φωτογραφίες:Ρένα Κώστογλου)*

*(Επιμέλεια-Εκτέλεση συνταγής:Ρένα Κώστογλου)*

<https://koykoycook.gr/?p=24954>

