

Πανεύκολο παγωτό βανίλια-σοκολάτα με 3 υλικά χωρίς παγωτομηχανή (VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!

Πανεύκολο παγωτό βανίλια-σοκολάτα με 3 υλικά χωρίς παγωτομηχανή!!!!

Καλή σας όρεξη!!!! 😊

Συστατικά

- Παγωτό βανίλια
- 400 ml κρέμα γάλακτος
- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
- 1 λοβό βανίλιας
- Παγωτό σοκολάτα
- 400 ml κρέμα γάλακτος
- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
- 4-5 κουταλιές κακάο

https://youtu.be/9c35Ga_jQxo?t=85

• Οδηγίες

1. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί.
2. Όταν είναι έτοιμη ενσωματώνουμε το ζαχαρούχο γάλα.
3. Κόβουμε την βανίλια στην μέση και αφαιρούμε τα σπόρια με ένα μαχαίρι.

4. Τα προσθέτουμε στο μείγμα και ανακατεύουμε.
5. Με τον ίδιο τρόπο κάνουμε και το παγωτό σοκολάτα μόνο που στην θέση της βανίλιας βάζουμε το κακάο και ομογενοποιούμε.
6. Σερβίρουμε τουλάχιστον μετά από 6 ώρες που τα έχουμε βάλει στην κατάψυξη.

<https://foodaholics.gr/recipe/panefkolo-pagoto-vanilia-sokolata-me-3-ylika-choris-pagotomichani-foodaholics/>