

# Πανεύκολα παγωτάκια σάντουιτς, από το sintayes.gr!

Χρόνος: 20 λ

⚡ Δυσκολία: Εύκολη

Μια συνταγή για πανεύκολα παγωτάκια σάντουιτς για όλες τις ώρες και για όλη την οικογένεια...

## Υλικά συνταγής

- 1 φάκελο σαντιγί garni
- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
- 1 κουτί εβαπορέ γάλα
- 1 καψουλίτσα βανίλια
- 1 1/2 πακέτα μπισκότα πτι μπερ ή φτιάξτε τα δικά σας πτι μπερ [[βλέπε συνταγή εδώ](#)]

## Εκτέλεση συνταγής

1. Αφήνετε για μια ώρα τουλάχιστον τα 2 κουτιά γάλακτος στο ψυγείο. Μετά χτυπάτε με το μίξερ, τη garni με τα δύο γάλατα και τη βανίλια μέχρι να έχετε μια αφράτη κρέμα.
2. Σε ένα μεταλλικό ή πλαστικό ορθογώνιο σκεύος στρώνετε στη βάση 20 μπισκότα και ρίχνετε προσεχτικά τη κρέμα. Ισιώνετε την επιφάνεια με μια σπάτουλα και στρώνετε από πάνω τα μπισκότα στην ίδια κατεύθυνση με αυτά στη βάση. Κλείνετε καλά το μπολ και το βάζετε στην κατάψυξη μέχρι να παγώσει.
3. Πριν παγώσει τελείως το βγάζετε και το χαράζετε μέχρι κάτω στα χωρίσματα των μπισκότων.

<https://www.sintayes.gr/syntages/panefkola-pagotakia-santouits>

/