

Πανεύκολο παγωτό βανίλια, από το sintayes.gr!

Μια πανεύκολη συνταγή, για αρχάριους, για σπιτικό παγωτό βανίλιας. Ένα παγωτό που σας δίνει πολλές εναλλακτικές για να το απολαύσετε με ότι σιρόπι επιθυμείτε και να το γαρνίσετε με φρούτα, με γλυκό κουταλιού, κομπόστα, τρούφα σοκολάτας, ή ξηρούς καρπούς.

Μερίδες: 8

- ⌚ **Χρόνος:** 20 λ + αναμονή ψύξης
- ⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη

Υλικά συνταγής

- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα (400 ml)
- 1 κουτί γάλα εβαπορέ πλήρες (410 ml)
- 250 γρ. (1 συσκευασία) φυτική σαντιγί
- 2 καπουλίτσες βανίλιας σκόνη ή 1 κοφτό κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Εκτέλεση συνταγής

1. Τοποθετείτε τη φυτική σαντιγί και το γάλα εβαπορέ στο ψυγείο για 1 1/4 ώρα πριν τα χρησιμοποιήσετε για τη παρασκευή του παγωτού. Ρίχνετε τη κρύα, φυτική σαντιγί στο κάδο του μίξερ και τη χτυπάτε με το μίξερ για 8-10 λ ή μέχρι να πήξει και αφρατέψει ΠΟΛΥ καλά.

2. Προσθέτετε σταδιακά, λίγο τη φορά, το ζαχαρούχο γάλα και συνεχίζετε το χτύπημα για 1 λ μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως και έχετε μια πηχτή, παχιά κρέμα. Χαμηλώνετε τη ταχύτητα του μίξερ και προσθέτετε τη βανίλια και σταδιακά το γάλα εβαπορέ συνεχίζοντας το χτύπημα για 3-4 λ μέχρι να ομογενοποιηθεί καλά το μείγμα.
3. Μεταφέρετε το μείγμα σε μεταλλικό μπολ, το σκεπάζετε με πλαστική μεμβράνη και το βάζετε στη κατάψυξη για 1 ώρα περίπου ή μέχρι να αρχίσει να πήζει αλλά όχι να παγώσει πολύ. Το αφαιρείτε από τη κατάψυξη και το ξαναχτυπάτε καλά με το μίξερ χειρός, σε δυνατή ταχύτητα, για 4-5 λ ή μέχρι να αφρατέψει. Το ξαναβάζετε στη κατάψυξη, σκεπασμένο με πλαστική μεμβράνη, και το αφήνετε για ένα βράδυ (10 ώρες περίπου) ή μέχρι να παγώσει πολύ καλά. Σερβίρετε.



Πηγή φωτογραφίας: <https://silk.com> & www.todayincity.com
<https://www.sintayes.gr/syntages/panefkolo-pagoto-vanilia/>