

Σπιτικό παγωτό cookies & πραλίνα φουντουκιού(VIDEO), από τις Ελένη και Μαρία Μπέσιου και το foodouki.com!

Προετοιμασία: 10 λεπτά (συν 4 ώρες στην κατάψυξη)



Ποσότητα: 1 κιλό



Κόστος: 5 ευρώ



Υλικά

□ Για τη βάση □

1 συσκευασία κρύο ζαχαρούχο γάλα

450 ml κρύα κρέμα γάλακτος

□

□ Για το παγωτό cookies □

50 γρ. μπισκότα σε κομμάτια

□

□ Για το παγωτό πραλίνα

2 κ.σ πραλίνα φουντουκιού

Εκτέλεση



1. Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα την κρύα κρέμα γάλακτος μέχρι να αφρατέψει σαν σαντιγί.
2. Στη συνέχεια προσθέτουμε το κρύο ζαχαρούχο γάλα και ανακατεύουμε για λίγο ακόμα.
3. Προαιρετικά, μπορούμε να προσθέσουμε 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας για άρωμα.
4. Η βάση του παγωτού μας είναι έτοιμη!
5. Χωρίζουμε το μείγμα σε δύο μπολ και διαμορφώνουμε τις γεύσεις της προτίμησης μας : κομμάτια γεμιστού μπισκότου στο ένα μείγμα όπου τα ανακατεύουμε απαλά και πραλίνα φουντουκιού στο άλλο μείγμα όπου χτυπάμε με μίξερ χειρός μέχρι να ομογενοποιηθεί.
6. Παγώνουμε τις δύο γεύσεις παγωτού για 4 ώρες στην κατάψυξη.
7. Σερβίρουμε σε χωνάκια ή μπολάκια παγωτού πασπαλίζοντας με τρούφα!
8. Πανεύκολο παγωτό, άκρως γευστικό και με ατελείωτες παραλλαγές! Δοκιμάστε το και πειραματιστείτε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας!

Καλή σας όρεξη!

βιντεοσυνταγή

δείτε τη συνταγή στο βίντεο και αν σας αρέσει κάνετε εγγραφή στο κανάλι μας για περισσότερα βίντεο!

<https://www.foodouki.com/pagwto-giaourti-fraoula>