

# Τηγανιτό παγωτό σοκολάτα καραμέλα Carte D'Or από το sidagi.gr!

## Υλικά

Για 4-6 άτομα

8 μπάλες παγωτό σοκολάτα και καραμέλα από το τετράγευστο **Carte D'Or La Gelateria 1,8 lt (muffin, σοκολάτα, βανίλια, καραμέλα)**

3 ασπράδια αυγών

3 φλιτζάνια δημητριακά

Ηλιέλαιο για το τηγάνισμα

Λίγο αλάτι

## Εκτέλεση

Παίρνουμε 8 μπάλες παγωτού σερβιρίσματος σοκολάτα και καραμέλα από το τετράγευστο **Carte D'Or La Gelateria 1,8 lt (muffin, σοκολάτα, βανίλια, καραμέλα)** και τις τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα. Αφήνουμε το ταψί στην κατάψυξη για μία ώρα.

Χτυπάμε τα ασπράδια και μετά από μια ώρα παίρνουμε κάθε μπάλα και τη βουτάμε πρώτα στο ασπράδι και έπειτα στο μπολάκι με τα δημητριακά. Αφήνουμε πάλι το παγωτό για 3 ώρες στην κατάψυξη. Τηγανίζουμε τις μπάλες για ένα λεπτό σε τηγάνι με λάδι και μισή κουταλιά αλάτι.

Απαιτούμενος χρόνος: 30 λεπτά

<http://www.sidagi.gr/section/gluka-me-pagoto/content/tiganito-pagoto-sokolata-karamela-carte-dor>