

# Το πιο εύκολο παγωτό φιστίκι, από την Αργυρώ μας!

## Υλικά συνταγής

1 ζαχαρούχο γάλα (400 γρ.)

1 εβαπορέ γάλα με χαμηλά λιπαρά παγωμένο στην κατάψυξη για 2 ώρες

250ml κρέμα γάλακτος light

1 κ.γ. κάρδαμο τριμμένο

50ml ροδόνερο 1 βανίλια

250 γρ. φιστίκι Αιγίνης ψίχα ωμή χοντροκομμένο

λίγες σταγόνες πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής

## Εκτέλεση

Σε μπολ βάζουμε το παγωμένο εβαπορέ με το ζαχαρούχο και με μίξερ χειρός το χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα για 5'.

Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, το κάρδαμο, το ροδόνερο και την βανίλια.

Χτυπάμε λίγο να ανακατευτούν.

**Προσθέτουμε το χρώμα ζαχαροπλαστικής και ανακατεύουμε.**

**Προσθέτουμε το φιστίκι.**

**Ισομοιράζουμε στα φορμάκια.**

**Παγώνουμε για 5-6 ώρες να σφίξουν.**

**Σχίζουμε τα φορμάκια, αναποδογυρίζουμε σε πιάτο και σερβίρουμε με λιωμένη σοκολάτα.**

<http://www.argiro.gr/Recipe/%CE%A4%CE%BF-%CF%80%CE%B9%CE%BF-%CE%B5%CF%8D%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%BF-%CF%80%CE%B1%CE%B3%CF%89%CF%84%CF%8C-%CF%86%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%AF%CE%BA%CE%B9>