31 Αυγούστου 2013

argiro.gr Συνταγή

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Υλικά συνταγής

- **250 γραμμ. (1 συσκευασία)**φυτική σαντιγί
- **400 γραμμ. (1 συσκευασία)**ζαχαρούχο γάλα
- **410 γραμμ. (1 συσκευασία)**γάλα εβαπορέ
- **1 (ή 1/2 κ. γλ. εκχύλισμα βανίλιας)** βανίλια

Κλασικό σπιτικό παγωτό στη στιγμή!

Εκτέλεση

1. Με μίξερ χειρός χτυπάμε για 5΄ τη φυτική σαντιγί να αφρατέψει καλά και να φουσκώσει. Λίγο λίγο και πάντα χτυπώντας με το μίξερ προσθέτουμε το ζαχαρούχο γάλα. Τώρα το μίγμα μας έχει γίνει μια παχιά κρέμα.
2. Σιγά σιγά προσθέτουμε το εβαπορέ χαμηλώνοντας την ταχύτητα του μίξερ, γιατί το μίγμα αραιώνει και πιτσιλάει. Τέλος προσθέτουμε τη βανίλια.
3. Παγώνουμε το παγωτό για περίπου 1 ώρα, μέχρι να αρχίσει να πήζει. Το

ξαναχτυπάμε με το μίξερ χειρός, να αφρατέψει καλά, για 5΄, σε δυνατή ταχύτητα. Παγώνουμε στην κατάψυξη.

Μερίδες: 8
Χρόνος Προετοιμασίας: 10 λεπτά
Πηγή: argiro.gr