

## 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](http://argiro.gr)