

Το πιο νόστιμο σπιτικό παγωτό με 3 μόνο υλικά - χωρίς παγωτομηχανή!

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Πολύ πιο υγιεινό, εξίσου νόστιμο, οικονομικό και εύκολο, το σπιτικό παγωτό είναι μάλλον το καλύτερο απογευματινό καλοκαιρινό επιδόρπιο, για όλη την οικογένεια! Πόσο μάλλον αν μπορείτε να το φτιάξετε χωρίς παγωτομηχανή, με τον πιο εύκολο και γρήγορο τρόπο που υπάρχει!

Φτιάξτε παγωτό βανίλια, σοκολάτα, φράουλα ή παγωτό σάντουιτς με την παρακάτω συνταγή και το αποτέλεσμα θα σας δικαιώσει!



Τι θα χρειαστούμε

1 κουτί ζαχαρούχο γάλα

1 κουτί γάλα εβαπορέ

1 κουτί κρέμα ζαχαροπλαστικής

Γεύσεις

2 Βανίλια για παγωτό βανίλια

1 κουτί θρυμματισμένα μπισκότα oreo για παγωτό oreo

3 κουταλάκια του γλυκού κακάο για παγωτό σοκολάτα

Φράουλες κομμένες σε μικρά κομματάκια για παγωτό φράουλα

Τι πρέπει να κάνουμε

Βήμα 1

Βάζουμε σε ένα μπολ το ζαχαρούχο γάλα μαζί με το εβαπορέ και τα ανακατεύουμε με έναν αυγοδάρτη μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα

Βήμα 2

Προσθέτουμε την κρέμα ζαχαροπλαστικής και χτυπάμε λίγο ακόμα μέχρι η κρέμα να γίνει λεία

Βήμα 3

Προσθέτουμε τη βανίλια (ή τα oreo, τη φράουλα, το κακάο, ανάλογα με τη γεύση

που θέλουμε) και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για λίγο ακόμα.

Βήμα 4

Βάζουμε το μείγμα σε ένα σιδερένιο μπολ για παγωτό (ή ένα πλαστικό εάν δεν έχετε) και το βάζετε στην κατάψυξη να παγώσει.

Παγωτό σάντουιτς

Στο μπολ που θα βάλετε την κρέμα σας για να παγώσει, στρώστε μπισκότα τύπου πτιμπερ. Έπειτα ρίξτε την κρέμα, τοποθετήστε από πάνω μία στρώση ακόμα με μπισκότα πτι μπερ και βάλτε το στην κατάψυξη να παγώσει.

Πηγή: mama365.gr