3 Ιουνίου 2019

Γρήγορη συνταγή για παγωτό σάντουιτς

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Συστατικά

Για τη βάση

320 γρ. μπισκότα βρόμης
150 γρ. φιστικοβούτυρο
Για την κρέμα

250 γρ. κρέμα γάλακτος παγωμένη
1 ζαχαρούχο γάλα παγωμένο
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη βάση

Στο πολυκοπτικό προσθέτουμε τα μπισκότα βρόμης σπασμένα σε κομμάτια και χτυπάμε για να διαλυθούν.
Προσθέτουμε το φιστικοβούτυρο και συνεχίζουμε να χτυπάμε. Όταν το μείγμα είναι έτοιμο το μεταφέρουμε σε ένα μπολ.
Για την κρέμα

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε την παγωμένη κρέμα γάλακτος, το παγωμένο ζαχαρούχο γάλα και χτυπάμε για να αφρατέψει το μείγμα.
Προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας και συνεχίζουμε να χτυπάμε. Όταν το μείγμα είναι έτοιμο το αφαιρούμε από το μίξερ.
Για τη σύνθεση

Σε μία φόρμα 10×35 εκ. απλώνουμε μία μεμβράνη.
Προσθέτουμε το μισό μείγμα της βάσης, απλώνουμε και πιέζουμε με το κουτάλι για να πάει παντού.
Ρίχνουμε όλη την κρέμα πάνω στη βάση. Απλώνουμε με μία μαρίζ για να καλύψουμε όλη την επιφάνεια της βάσης. Προσθέτουμε το υπόλοιπο μείγμα από τα μπισκότα.
Σκεπάζουμε το παγωτό με τη μεμβράνη και πιέζουμε την επιφάνεια με τα χέρια μας.
Γυρίζουμε τις άκρες της μεμβράνης προς τα μέσα, μεταφέρουμε το παγωτό στην κατάψυξη και το αφήνουμε για 6-12 ώρες για να παγώσει.
Όταν είναι έτοιμο το μεταφέρουμε σε ένα ξύλο κοπής και το κόβουμε σε ομοιόμορφα κομμάτια.

Πηγή: **briefingnews.gr**