1 Ιουλίου 2020

Πεντανόστιμος Κορμός χωρίς ζάχαρη, βούτυρο και αυγά

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Υλικά:

450 γρ. μπισκότα digestive χωρίς ζάχαρη
250 γρ. γάλα με λίγα λιπαρά (μπορείς να βάλεις και γάλα αμυγδάλου αν νηστεύεις)
250 γρ. κουβερτούρα
1 βανίλια
1 σφηνάκι κονιάκ ή ρούμι (αν θέλεις)

Εκτέλεση:

Ξεκίνα θρυματίζοντας με τα χέρια σου τα μπισκότα σε ένα μεγάλο μπολ.

Σε ένα κατσαρολάκι ζέστανε το γάλα. Μόλις ζεσταθεί ρίξε μέσα την κουβερτούρα κομμένη σε κομμάτια για να λιώσει. Μόλις λιώσει άσε το μείγμα στην άκρη για να κρυώσει.

Μόλις κρυώσει ρίξε το μείγμα πάνω στα μπισκότα. Πρόσθεσε και το κονιάκ ή το ρούμι και τη βανίλια και ανακάτεψε.

Μετέφερε όλο το μείγμα σε ένα κομμάτι αντικολλητικό χαρτί. Δωσ'του μακρόστενο σχήμα με τα χέρια σου και τη βοήθεια της λαδόκολας. Κλείσε με το αντικολλητικό χαρτί και βάλε στην κατάψυξη για να κρυώσει.

Προσωπικά μου αρέσει να το έχω στην κατάψυξη και όχι στο ψυγείο το συγκεκριμένο γλυκό. Μου αρέσει να το τρώω παγωμένο και όχι απλά δροσερό. Εσύ μπορείς να το βάλεις όπου θέλεις.

Πηγή: dearlife.gr