



Gelato φιστίκι

70'
Χρόνος
Εκτέλεσης

1 ώρα'
Χρόνος
Αναμονής

800 γρ.
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε τα φιστίκια Αιγίνης μαζί με τη ζάχαρη στο μηχάνημα με τα μαχαίρια και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα για 2-3 λεπτά μέχρι να διαλυθούν τα φιστίκια και να δημιουργηθεί μια πάστα. Προσθέτουμε 70 γρ. από το γάλα και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Βάζουμε όλα τα υλικά μαζί με το μείγμα φιστικιού σε μια **κατσαρόλα** και μαγειρεύουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα μέχρι το μείγμα να φτάσει τους 85° C.
- Αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά.
- Περνάμε το μείγμα από σίτα, μεταφέρουμε σε ένα **μπολ**, και χτυπάμε με ένα ραβδομπλέντερ σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθεί, για 2-3 λεπτά.
- Τοποθετούμε το μείγμα στο ψυγείο για 1 ώρα σκεπασμένο με μεμβράνη.
- Αφαιρούμε το μείγμα από το ψυγείο, το μεταφέρουμε στον κάδο της παγωτομηχανής και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα για 1 ώρα ή μέχρι να πήξει το μείγμα.
- Σερβίρουμε με ψιλοκομμένα φιστίκια Αιγίνης και φύλλα βασιλικού.
- Τοποθετούμε σε ένα μπολ και αποθηκεύουμε στην κατάψυξη.

Συστατικά

- 100 γρ. φιστίκια Αιγίνης, + έξτρα, για το σερβίρισμα
- 120 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 500 γρ. γάλα
- 115 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 100 γρ. γλυκόζη
- 50 γρ. γάλα, σε σκόνη
- 1 κ.γ. [εγχύλισμα βανίλιας](#)
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- φύλλα βασιλικού, για το σερβίρισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

282 Θερμίδες (kcal)	12.0 Λιπαρά (γρ.)	4.1 Κορ.Λίπη (γρ.)	38.0 Υδατ/κες (γρ.)
14%	17%	21%	15%
37.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.3 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.0 Φυτικές Ινες (γρ.)	0.08 Αλάτι (γρ.)
41%	11%	4%	1%