



Γρήγορα χωνάκια παγωτού

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

10'
Χρόνος
Ψησίματος

10
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο τους 170° C στον αέρα.
- Ανοίγουμε τις πίτες στον πάγκο εργασίας μας και τις κόβουμε στη μέση.
- Τυλίγουμε από τη μία γωνία για να σχηματίσουμε ένα χωνάκι.
- Απλώνουμε νερό με ένα πινέλο στην μία γωνία της πίτας για να κολλήσει η ένωση. Πιέζουμε καλά για να κολλήσει.
- Βάζουμε μέσα στα χωνάκια ένα μπαλάκι από αλουμινόχαρτο και μεταφέρουμε σε [ταψί](#) με λαδόκολλα με την ένωση προς τα κάτω.
- Ψήνουμε για 10 λεπτά και αφήνουμε να κρυώσουν.
- Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και μοιράζουμε 100 γρ. από την λιωμένη κουβερτούρα εσωτερικά και στο 1/3 εξωτερικά από τα χωνάκια. Τα υπόλοιπα 200 γρ. τα αφήνουμε στην άκρη. Αφήνουμε να σταθεροποιηθεί.
- Μοιράζουμε το γλυκό του κουταλιού βύσσινο και το παγωτό βανίλια σε όλα τα χωνάκια. Μεταφέρουμε σε ταψί με λαδόκολλα και βάζουμε στην κατάψυξη για 1 ώρα να παγώσουν.
- Βουτάμε το παγωτό στην υπόλοιπη λιωμένη κουβερτούρα, πασπαλίζουμε με την χρωματιστή τρούφα και σερβίρουμε.

Συστατικά

- 350 γρ. πίτες βουτύρου
- 300 γρ. κουβερτούρα γάλακτος, λιωμένη
- 200 γρ. γλυκό του κουταλιού βύσσινο
- 500 γρ. [παγωτό βανίλια](#)

Για το σερβίρισμα

- τρούφα σοκολάτας, χρωματιστή

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

404 Θερμίδες (kcal)	14.0 Λιπαρά (γρ.)	8.8 Κορ.Λίπη (γρ.)	61.0 Υδατ/κες (γρ.)
20%	20%	44%	23%
40.0 Σάκχαρα (γρ.)	6.6 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.61 Αλάτι (γρ.)
44%	13%	6%	10%