



# Εύκολο παγωτό φιστίκι

**20'**  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

**4 ώρες και 20  
λεπτά'**  
Χρόνος  
Αναμονής

**6'**  
Χρόνος  
Ψησίματος

**4-6**  
Μερίδες

**1**  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Χτυπάμε στο πολυμηχάνημα τα φιστίκια και τη ζάχαρη μέχρι να γίνουν σκόνη.
- Προσέχουμε να μη τα παραχτυπήσουμε γιατί τα φιστίκια θα βγάλουν λάδι και μαζί με τη ζάχαρη θα γίνει μια κρέμα και δεν το θέλουμε αυτό.
- Ρίχνουμε μέσα στο πολυμηχάνημα το κορν φλάουρ ανακατεμένο σε 1 κ.σ. από το γάλα και ανακατεύουμε για 1 λεπτό ώστε να πάρουμε μία λεία πάστα.
- Σε μία [κατσαρόλα](#) ανακατεύουμε τα υπόλοιπα γάλατα και τα φέρνουμε σε βρασμό σε χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας για να μην κολλήσουν.
- Μόλις βράσουν, ρίχνουμε μέσα το μείγμα με τα φιστίκια, ανακατεύουμε πολύ καλά με τη βοήθεια ενός σύρματος και όταν το μείγμα έρθει ξανά σε βρασμό σιγοβράζουμε για 5 λεπτά μέχρι το μείγμα να αρχίσει να πήζει (θα συνεχίσει να πήζει όσο κρυώνει).
- Εκτός φωτιάς ρίχνουμε το ανθόνερο, [το χρώμα ζαχαροπλαστικής](#) και ανακατεύουμε καλά.
- Στο σημείο αυτό δοκιμάζουμε και αν χρειάζεται προσθέτουμε επιπλέον χρώμα ζαχαροπλαστικής και ανθόνερο.
- Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα [μπολ](#) και το σκεπάζουμε με δύο μεμβράνες. Η πρώτη ακουμπάει πάνω στην επιφάνεια της κρέμας μας έτσι ώστε να παρεμποδιστεί ο σχηματισμός πέτσας. Με την δεύτερη κλείνουμε από πάνω καλά το μπολ.
- Αφήνουμε το μείγμα να έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και έπειτα το βάζουμε στο ψυγείο για να κρυώσει καλά πριν το βάλουμε στην παγωτομηχανή ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή της.
- Αν δεν έχουμε παγωτομηχανή βάζουμε το μείγμα σε ένα μεταλλικό δοχείο στην κατάψυξη για 4 ώρες ανακατεύοντας με ένα κουτάλι κάθε μία ώρα για να μη δημιουργηθούν κρυστάλλια.
- Πριν το σερβίρουμε το βγάζουμε από την κατάψυξη για 20 λεπτά. Πασπαλίζουμε με φιστίκια και σερβίρουμε.

## Συστατικά

- 200 γρ. φιστίκια Αιγίνης, χωρίς κέλυφο + ξέτρα για σερβίρισμα
- 250 γρ. ζάχαρη καστανή
- 2 κ.γ. κορν φλάουρ
- 600 γρ. γάλα, 3,5%
- 600 γρ. γάλα εβαπορέ
- 4-5 κ.σ. ανθόνερο
- 3-4 [πράσινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

581 Θερμίδες (kcal)	30.0 Λιπαρά (γρ.)	9.4 Κορ.Λίπη (γρ.)	60.0 Υδατ/κες (γρ.)
29%	43%	47%	23%
46.0 Σάκχαρα (γρ.)	17.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	1.6 Αλάτι (γρ.)
51%	34%	11%	27%