



Παγωτό πορτοκάλι

30'
Χρόνος
Εκτέλεσης

6-8
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια προσθέτουμε το γιαούρτι, την κρέμα γάλακτος, το ξύσμα από το πορτοκάλι, τον χυμό πορτοκαλιού, το εκχύλισμα βανίλιας, την στέβια και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα μας.
- Προσθέτουμε τον κουρκουμά και το αλάτι και συνεχίζουμε να χτυπάμε για ακόμα 2 λεπτά.
- Προσθέτουμε το μείγμα μας στον κάδο της παγωτομηχανής μας και χτυπάμε μέχρι να πάρει υφή παγωτού.
- Μόλις είναι έτοιμο, προσθέτουμε τους ξηρούς καρπούς και την σοκολάτα και ανακατεύουμε.
- Διατηρούμε στην κατάψυξη αφού πρώτα βάλουμε το μείγμα σε ένα μεταλλικό δοχείο.
- Σερβίρουμε με φέτες πορτοκαλιού.

Συστατικά

- 800 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 340 ml κρέμα γάλακτος 35%
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 2 πορτοκάλια
- 250 ml χυμό πορτοκαλιού
- 2 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 3 κ.σ. στέβια
- 1/4 κ.γ. κουρκουμά
- 1/8 κ.γ. αλάτι
- 50 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 50 γρ. ξηρούς καρπούς, της αρεσκείας σας, ψιλοκομμένους
- φέτες πορτοκάλι, για το σερβίρισμα (προαιρετικά)

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

249 Θερμίδες (kcal)	17.0 Λιπαρά (γρ.)	9.1 Κορ.Λίπη (γρ.)	14.0 Υδατ/κες (γρ.)
12%	24%	46%	5%
13.0 Σάκχαρα (γρ.)	9.4 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.28 Αλάτι (γρ.)
14%	19%	3%	5%