



Παγωτό πραλίνα σοκολάτας

15'Χρόνος
Εκτέλεσης**5 ώρες'**Χρόνος
Αναμονής**650 γρ.**

Μερίδες

2Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για την πραλίνα φουντουκιού σοκολάτας

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Βάζουμε τα φουντούκια σε ένα ταψί και τα βάζουμε στον φούρνο για 4-5 λεπτά για να ζεσταθούν.
- Τοποθετούμε ένα **τηγάνι** σε μέτρια φωτιά.
- Ρίχνουμε το ¼ από τη ζάχαρη και αφήνουμε να λιώσει. Μόλις λιώσει προσθέτουμε άλλο ¼ από τη ζάχαρη για να ρίξουμε τη θερμοκρασία και να μην καεί η καραμέλα.
- Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και για την υπόλοιπη ζάχαρη μέχρι να λιώσει όλη και πάρει το καστανό χρώμα της καραμέλας. Αν νιώθουμε ότι δεν μπορούμε να ελέγξουμε τη θερμοκρασία τότε αφαιρούμε από τη φωτιά ανά τακτά χρονικά διαστήματα.
- Βάζουμε τα ζεστά φουντούκια και ανακατεύουμε με μια μαρίζ. Αφαιρούμε σε λαδόκολλα και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν καλά. Προσοχή να μην ακουμπήσουμε το μείγμα όσο είναι ζεστό γιατί καίει!
- Μεταφέρουμε τα καραμελωμένα φουντούκια, το ηλιέλαιο σε ένα μπλέντερ και τα χτυπάμε πάρα πολύ καλά για 4-5 λεπτά μέχρι να γίνει πραλίνα. Μέχρι αυτό το σημείο έχουμε την κλασική πραλίνα φουντουκιού.
- Προσθέτουμε την κουβερτούρα γάλακτος, χτυπάμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Σε αυτό το σημείο έχουμε πραλίνα σοκολάτας γάλακτος.

Για το παγωτό

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε την κρέμα γάλακτος και χτυπάμε με το σύρμα σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα μέχρι να γίνει σαντιγί. Θέλουμε να έχει την υφή γιαουρτιού.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το ζαχαρούχο, την πραλίνα και ανακατεύουμε καλά.
- Προσθέτουμε στο μπολ με την πραλίνα το 1/3 από τη σαντιγί και ανακατεύουμε καλά.
- Βάζουμε και την υπόλοιπη σαντιγί και ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ.
- Μεταφέρουμε το μείγμα σε μια φόρμα 10x30 εκ. και βάζουμε στην κατάψυξη για 4-5 ώρες να παγώσει καλά το μείγμα.
- Αφαιρούμε και σερβίρουμε με την υπόλοιπη πραλίνα.

Συστατικά

Για την πραλίνα φουντουκιού σοκολάτας

- 200 γρ. φουντούκια
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 25 γρ. ηλιέλαιο
- 100 γρ. κουβερτούρα γάλακτος

Για το παγωτό

- 250 γρ. κρέμα γάλακτος 35%, παγωμένη
- 200 γρ. ζαχαρούχο γάλα
- 200 γρ. [πραλίνα φουντουκιού σοκολάτας](#)

Για το σερβίρισμα

- [πραλίνα φουντουκιού σοκολάτας](#)

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

452 Θερμίδες (kcal)	33.0 Λιπαρά (γρ.)	14.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	31.0 Υδατ/κες (γρ.)
23%	47%	70%	12%
29.0 Σάκχαρα (γρ.)	6.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.09 Αλάτι (γρ.)
32%	13%	8%	2%