



Παγωτό πραλίνα

10'

Χρόνος
Εκτέλεσης

4 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

1 κιλό

Μερίδες

3

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε την πραλίνα σε ένα μπολ και το σκεπάζουμε με μεμβράνη.
- Το βάζουμε στα μικροκύματα για 10 δευτερόλεπτα σε μέτρια ισχύ μέχρι να ζεσταθεί ελαφρά η πραλίνα. Διαφορετικά μπορούμε να τη ζεσταίνουμε σε ένα μικρό [τηγάνι](#).
- Ανακατεύουμε την πραλίνα με τα φουντούκια ή άλλους ξηρούς καρπούς και τα προσθέτουμε στη [βάση του παγωτού](#) μόλις την ετοιμάσουμε.
- Βάζουμε το παγωτό σε σακούλα μιας χρήσεως (δένοντας το καλά και αφαιρώντας τον αέρα ώστε να είναι κλεισμένο αεροστεγώς) και το βάζουμε στην κατάψυξη.
- Βγάζουμε από την κατάψυξη ανα 1 ώρα δουλεύοντας το μείγμα λίγο με τα χέρια μας (χωρίς να ανοίγουμε τη σακούλα) για να αποφύγουμε το μείγμα να κάνει κρυστάλλους και να κρατήσει τη βελούδινη υφή του.
- Σερβίρουμε με καρύδια.

Tip

Για ένα ακόμα καλύτερο αποτέλεσμα βάλτε μερικά τριμμένα κομμάτια από φουντούκι!

Συστατικά

- 3 κ.σ. πραλίνα φουντουκιού
- 100 γρ. φουντούκια, ή άλλους ξηρούς καρπούς
- 1 κιλό [βάση παγωτού](#)
- καρύδια, για το σερβίρισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

283 Θερμίδες (kcal)	17.0 Λιπαρά (γρ.)	7.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	26.0 Υδατ/κες (γρ.)
14%	24%	35%	10%
24.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.15 Αλάτι (γρ.)
27%	10%	4%	3%