



Παγωτό σάντουιτς με σπιτικά μπισκότα

60'

Χρόνος
Εκτέλεσης

10

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα μπισκότα

- Βάζουμε σε ένα [μπολ](#) το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι, και ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι.
- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, τα δύο είδη ζάχαρης, και χτυπάμε με το φτερό σε δυνατή ταχύτητα για 6-8 λεπτά μέχρι να αφρατέψει καλά το μείγμα.
- Προσθέτουμε το αυγό και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας, το ξύσμα από το πορτοκάλι, και ανακατεύουμε.
- Προσθέτουμε τα στερεά υλικά και συνεχίζουμε ελάχιστα το χτύπημα μέχρι να ανακατευτεί το αλεύρι.
- Ψιλοκόβουμε την κουβερτούρα.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ, προσθέτουμε την κουβερτούρα, και ανακατεύουμε καλά με μια ξύλινη κουτάλα.
- Σκεπάζουμε τον κάδο με διαφανή μεμβράνη η οποία θα πρέπει να εφάπτεται στην επιφάνεια του μείγματος.
- Μεταφέρουμε το μείγμα στο ψυγείο για 3 ώρες.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C στον αέρα.
- Στρώνουμε με λαδόκολλα δύο [ταψιά](#).
- Μοιράζουμε τη ζύμη στα ταψιά σε μπαλάκια 30 γρ. το καθένα και με το χέρι μας τα πατάμε ελαφρά. Θα πρέπει το μείγμα να βγάλει περίπου 20 μπισκότα (δηλαδή 10 σάντουιτς).
- Αφήνουμε ένα κενό 4 πόντων ενδιάμεσα γιατί τα μπισκότα θα απλώσουν.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 10-12 λεπτά ένα-ένα τα ταψιά για να μην πέσει η θερμοκρασία του φούρνου.
- Αφαιρούμε τα μπισκότα από τον φούρνο και τα αφήνουμε να κρυσώσουν για 10 λεπτά πάνω σε μια [σχάρα](#) μέσα στα ταψιά.

Για το παγωτό

- Βάζουμε σε μια [κατσαρόλα](#) το γάλα και τη μισή ζάχαρη.
- Ανοίγουμε τον λοβό βανίλιας στη μέση με ένα μικρό μαχαίρι. Αφαιρούμε τα σπόρια και τα προσθέτουμε στην κατσαρόλα μαζί με τον λοβό.
- Τοποθετούμε την κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά και ζεσταίνουμε μέχρι το μείγμα να αρχίσει να βράζει.
- Βάζουμε σε ένα μπολ τους κρόκους, την υπόλοιπη ζάχαρη, το αλάτι, και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και ρίχνουμε λίγο-λίγο το γάλα στο μείγμα με τα αυγά, ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα χειρός για να μην κόψει το μείγμα. Προαιρετικά μπορούμε να μεταφέρουμε το γάλα με μια κουτάλα.
- Μεταφέρουμε όλο το μείγμα στην κατσαρόλα και βράζουμε σε χαμηλή φωτιά. Μετράμε με ένα θερμόμετρο ζαχαροπλαστικής μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία στους 85°C.
- Ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ για 3-5 λεπτά μέχρι να φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία και να αρχίσει να πήζει. Για να δούμε αν είναι έτοιμο, μπορούμε να βάλουμε σε ένα πιάτο λίγο από το μείγμα και να περάσουμε από πάνω το δάχτυλό μας. Αν αφήσει γραμμή, τότε είναι έτοιμο.
- Αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος για να κρυσώσει πιο γρήγορα το μείγμα. Ανακατεύουμε καλά με το σύρμα χειρός.

Συστατικά

Για τα μπισκότα

- 200 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. αλάτι
- 150 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 80 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 80 γρ. ζάχαρη μαύρη μαλακή
- 1 αυγό, μέτριο
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 100 γρ. κουβερτούρα

Για το παγωτό

- 500 γρ. γάλα, 3,5%
- 120 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 λοβό βανίλιας
- 5 κρόκους, από μέτρια αυγά
- 1 πρέζα αλάτι
- 50 γρ. κρέμα γάλακτος 35%

Για το σερβίρισμα

- 250 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

434 Θερμίδες (kcal)	22.0 Λιπαρά (γρ.)	13.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	50.0 Υδατ/κες (γρ.)
22%	31%	65%	19%
35.0 Σάκχαρα (γρ.)	6.9 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.71 Αλάτι (γρ.)
39%	14%	5%	12%

- Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα ταψί 25x30 εκ. περνώντας το από ένα σουρωτήρι και αφαιρούμε τον λοβό.
- Καλύπτουμε με διαφανή μεμβράνη φροντίζοντας η μεμβράνη να εφάπτεται στο μείγμα, για να μη δημιουργηθεί κρούστα, και μεταφέρουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες. Ιδανικά θα πρέπει να μείνει στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Βάζουμε σε δόσεις το μείγμα στην παγωτομηχανή (δεν θα πρέπει να ξεπερνάει τα 2/3 της μηχανής γιατί παίρνει όγκο).
- Μεταφέρουμε το παγωτό στην κατάψυξη για να παγώσει περισσότερο, μέχρι να το χρειαστούμε.

Για τη σύνθεση

- Τοποθετούμε στα μισά μπισκότα μία μπάλα παγωτό.
- Καπακλώνουμε με υπόλοιπα μισά μπισκότα πατώντας τα ελάχιστα για να σχηματίσουμε σάντουιτς.
- Βάζουμε τα σάντουιτς για 1 ώρα στην κατάψυξη.
- Αφαιρούμε τα σάντουιτς από την κατάψυξη και προαιρετικά τα βουτάμε μέχρι τη μέση στη λιωμένη κουβερτούρα.
- Μεταφέρουμε στην κατάψυξη για 30 λεπτά.
- Σερβίρουμε.