



# Popsicles με καστανό βούτυρο

10'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

4 ώρες'

Χρόνος  
Αναμονής

6'

Χρόνος  
Ψησίματος

10

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Αρχίζουμε να λιώνουμε το βούτυρο σε ένα μεγάλο [τηγάνι](#) σε μέτρια φωτιά μέχρι να ξεκινήσει να βράσει.
- Σιγοβράζουμε για 5-6 λεπτά. Το βούτυρο αρχίζει και αφρίζει και παίρνει ένα καστανό χρώμα.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά. Αφαιρούμε το βούτυρο από το τηγάνι και το κρατάμε για άλλη χρήση. Το βούτυρο αυτό μπορούμε να το βάλουμε και να σοτάρουμε κρέατα και λαχανικά κλπ.
- Τα μαύρα κομματάκια που έχουν μείνει στον πάτο του τηγανιού είναι αυτό που θέλουμε. Αυτά δίνουν τη γεύση στο παγωτό μας.
- Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ζεσταίνουμε μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- Αδειάζουμε το περιεχόμενο στις [φόρμες για τα popsicles](#), τοποθετούμε τα ειδικά ξυλάκια και βάζουμε στην κατάψυξη για 3-4 ώρες.

## Συστατικά

- 500 γρ. γάλα, 3,5%
- 4 κ.σ. γιαούρτι στραγγιστό
- 380 γρ. βούτυρο
- 250 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 80 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 κ.σ. ζάχαρη άχνη

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

160 Θερμίδες (kcal)	9.3 Λιπαρά (γρ.)	5.9 Κορ.Λίπη (γρ.)	16.0 Υδατ/κες (γρ.)
8%	13%	30%	6%
16.0 Σάκχαρα (γρ.)	3.4 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.11 Αλάτι (γρ.)
18%	7%	0%	2%