



Σπιτικά χωνάκια παγωτού

30'

Χρόνος
Εκτέλεσης

25'

Χρόνος
Ψησίματος

6

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Τοποθετούμε μια [αντικολλητική ψηστιέρα](#) σε μέτρια φωτιά.
- Σε ένα μπολ βάζουμε τα ασπράδια, τη ζάχαρη, το γάλα, το εκχύλισμα βανίλιας, αλάτι και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός για να λιώσει η ζάχαρη.
- Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με το σύρμα για να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Τέλος βάζουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε.
- Βάζουμε στην ψηστιέρα 2-3 κ.σ. από το μείγμα και ψήνουμε για 3-4 λεπτά από κάθε πλευρά για να ψηθούν καλά και να πάρουν χρώμα. Προαιρετικά, κάθε 2 λεπτά στρίβουμε το πιτάκι 90 μοίρες για να πάρει χρώμα χιαστί από την ψηστιέρα.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά, τυλίγουμε σε χωνάκι και πιέζουμε ελαφρά την ένωση για να κολλήσει. Τοποθετούμε στο κέντρο ένα μπαλάκι από αλουμινόχαρτο για να κρατήσει το σχήμα του και μεταφέρουμε σε [ταψί](#) με λαδόκολλα με την ένωση προς τα κάτω. Αφήνουμε να κρυσώσουν.
- Αν τα πιτάκια μας είναι πιο χοντρά τότε μπορούμε να τα ψήσουμε και στον φούρνο στους 170° C στον αέρα για 5-7 λεπτά για να γίνουν τραγανά.
- Βουτάμε το 1/3 από το χωνάκι μας στη λιωμένη κουβερτούρα και στη συνέχεια το περνάμε από το φιστίκι, την τρούφα ή τα κας κας.
- Αφήνουμε να σταθεροποιηθούν και σερβίρουμε με παγωτό και γλυκό του κουταλιού βύσσινο.

Συστατικά

- 100 γρ. ασπράδια, (από 2 αβγά μεσαία)
- 115 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 100 γρ. γάλα
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 1 πρέζα αλάτι
- 100 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 30 γρ. βούτυρο, λιωμένο

Για τη σύνθεση

- 100 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη
- 30 γρ. φιστίκια Αιγίνης, τριμμένα
- 30 γρ. τρούφα σοκολάτας
- 30 γρ. ζαχαρωτά

Για το σερβίρισμα

- παγωτό
- γλυκό του κουταλιού βύσσινο

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

694 Θερμίδες (kcal)	51.0 Λιπαρά (γρ.)	31.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	49.0 Υδατ/κες (γρ.)
35%	73%	155%	19%
35.0 Σάκχαρα (γρ.)	7.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.22 Αλάτι (γρ.)
39%	14%	8%	4%