



# Σπιτικό παγωτό πραλίνα

**10'**Χρόνος  
Εκτέλεσης**24 ώρες'**Χρόνος  
Αναμονής**10'**Χρόνος  
Ψησίματος**1 κιλό**

Μερίδες

**2**Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

Αυτή είναι η βασική συνταγή για κάθε γεύση παγωτού. Προσθέστε διάφορα υλικά και φτιάξτε κλασικές γεύσεις όπως [παγωτό βανίλια](#), [παγωτό φράουλα](#), [παγωτό φιστίκι](#), [παγωτό καραμέλα](#) ή ακόμα και πιο ιδιαίτερες γεύσεις όπως [παγωτό μπισκότο](#), [παγωτό μάνγκο](#), [παγωτό καφέ](#) και [παγωτό amaretto](#)!

- Σε μία [κατσαρόλα](#) βάζουμε το γάλα και τη μισή ζάχαρη.
- Μεταφέρουμε σε χαμηλή φωτιά και ζεσταίνουμε μέχρι να αρχίσει να βράζει.
- Σε ένα [μπολ](#) βάζουμε τους κρόκους, την υπόλοιπη ζάχαρη, το αλάτι και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και ρίχνουμε σιγά σιγά το γάλα στο μείγμα με τα αυγά ανακατεύοντας συνέχεια με ένα σύρμα χειρός για να μην κόψει το μείγμα. Αν θέλουμε, μπορούμε να μεταφέρουμε το γάλα με μία [κουτάλα](#).
- Μεταφέρουμε όλο το μείγμα στην κατσαρόλα και βράζουμε σε χαμηλή φωτιά. Μετράμε με ένα θερμόμετρο μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία τους 85° C.
- Ανακατεύουμε απαλά με μία μαρίζ για 3-5 λεπτά μέχρι να φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία και να αρχίσει να πήζει.
- Για να δούμε αν είναι έτοιμο το μείγμα, μπορούμε να βάλουμε σε ένα [πίατο](#) λίγο από το μείγμα και να περάσουμε από πάνω το δάχτυλό μας. Αν αφήσει γραμμή τότε είναι έτοιμο.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος για να κρυώσει πιο γρήγορα το μείγμα μας.
- Προσθέτουμε στην κατσαρόλα με το έτοιμο μείγμα την πραλίνα σοκολάτας και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Μεταφέρουμε σε ένα [ταψάκι 25x30εκ.](#), καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη φροντίζοντας να εφάπτεται με το μείγμα για να μην κάνει κρούστα και βάζουμε 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.
- Σερβίρουμε αμέσως ή βάζουμε στην κατάψυξη για να παγώσει περισσότερο.
- Σερβίρουμε με λευκή κουβερτούρα λιωμένη και τα μπισκότα βουτύρου, σε κυπελλάκι ή χωνάκι.

## Συστατικά

- 1 λίτρο γάλα, 3,5%
- 10 κρόκους, από μεσαία αβγά
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 πρέζες αλάτι
- 90 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 150 γρ. [πραλίνα φουντουκιού σοκολάτας](#)

Για το σερβίρισμα

- 100 γρ. κουβερτούρα λευκή
- 1 κ.σ. [μπισκότα βουτύρου](#)

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

327 Θερμίδες (kcal)	17.0 Λιπαρά (γρ.)	6.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	36.0 Υδατ/κες (γρ.)
16%	24%	30%	14%
36.0 Σάκχαρα (γρ.)	7.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.15 Αλάτι (γρ.)
40%	16%	3%	3%