



Βάση παγωτού

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

10'
Χρόνος
Ψησίματος

1 κιλό
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Μία πολύ καλή βάση για παγωτό πάνω στην οποία μπορούμε να προσθέσουμε και άλλα υλικά ώστε να φτιάξουμε διαφορετικές γεύσεις παγωτού.

- Σε μία **κατσαρόλα** βάζουμε τα 400 γρ. από το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη, το μέλι και τα φέρνουμε σε βρασμό.
- Σε ένα **μπολ** ανακατεύουμε τα υπόλοιπα 100 γρ. γάλα και το κορν φλάουρ.
- Όταν τα υλικά στην κατσαρόλα έχουν ξεκινήσει και βράζουν για 2-3 λεπτά ρίχνουμε μέσα το μείγμα γάλα-κόρν φλάουρ και βράζουμε άλλα 2 λεπτά ανακατεύοντας συνεχώς με ένα σύρμα.
- Στη συνέχεια αφαιρούμε από τη φωτιά την κατσαρόλα, ανακατεύουμε το τυρί κρέμα και προσθέτουμε ό,τι υλικά θέλουμε για να πάρει το παγωτό τη γεύση που επιθυμούμε. Για παράδειγμα, εάν θέλουμε παγωτό βανίλια προσθέτουμε λίγο εκχύλισμα βανίλιας ή βανιλίνη σε σκόνη.
- Κρυνώνουμε το μείγμα σε ένα μπολ, στο οποίο από κάτω έχουμε τοποθετήσει άλλο ένα μπολ με πάγο. Το βάζουμε στην κατάψυξη μόλις κρυνώσει καλά.

Tip

Αν θέλουμε βάζουμε το μείγμα σε μια σακούλα που να κλείνει καλά στην κατάψυξη και ανά μία ώρα το ανακατεύουμε λίγο κάνοντάς του "μασάζ" μέσα στη σακούλα..

Συστατικά

- 500 γρ. γάλα
- 300 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 50 γρ. μέλι
- 1 κ.σ. κορν φλάουρ
- 100 γρ. τυρί κρέμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

198 Θερμίδες (kcal)	10.0 Λιπαρά (γρ.)	6.4 Κορ.Λίπη (γρ.)	24.0 Υδατ/κες (γρ.)
10%	14%	32%	9%
22.0 Σάκχαρα (γρ.)	3.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ινες (γρ.)	0.15 Αλάτι (γρ.)
24%	6%	0%	3%