

Παγωτό oreo "Μιχαέλα Γιαννιού"

Συντάκτης: Μιχαέλα Γιαννιού

Συνταγή παγωτού: **παγωτό "oreo"**

Το **παγωτό "oreo"** της **Μιχαέλας Γιαννιού** είναι πραγματικά **ωραίο**.

Μια γλυκιά γευστική καλοκαιρινή **αμαρτία**.

Υλικά:

500 γρ. κρέμα γάλακτος
12 μπισκότα "Oreo"
1 φλιτζάνι του τσαγιού κρύο νερό 3 βανίλιες
1 ζαχαρούχο
1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη

Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ χτυπάμε το νερό, τις βανίλιες και το ζαχαρούχο μέχρι να δέσει και το βάζουμε στην κατάψυξη για 1 ώρα.

Μετά θα χτυπήσουμε την κρέμα γάλακτος, με την ζάχαρη ώστε να γίνει σαντιγί και αφού έχουμε βγάλει το μείγμα που κάναμε στην αρχή, από την κατάψυξη, ρίχνουμε την σαντιγί μέσα και τα χτυπάμε για λίγο όλα μαζί. Αφού τα χτυπήσουμε θα τα βάλουμε για μισή ώρα στην κατάψυξη.

Παγωτό oreo "Μιχαέλα Γιαννιού"

Συντάκτης: Μιχαέλα Γιαννιού

Ύστερα θα τα βγάλουμε από την κατάψυξη θα τρίψουμε τα μπισκότα με το χέρι, και θα τα χτυπήσουμε όλα μαζί μέχρι να αφρατέψουν και θα το ξαναβάλουμε στην κατάψυξη μέχρι να παγώσει.

Καλή Επιτυχία!!!