

## Παγωτό βανίλια & μερέντα "Γκουντουβά Βάιας"

Συντάκτης: Γκουντουβά Βάια

---

Συνταγή παγωτού: **"βανίλια & μερέντα"**

---

Το παγωτό **"βανίλια & μερέντα"** της **Γκουντουβά Βάιας** είναι

η απόλυτη καλοκαιρινή **δροσιά**.

### ΥΛΙΚΑ

1 Κουτί GARNI  
400 γραμμάρια γάλα φρέσκο.  
1 κουτί γάλα ζαχαρούχο (μεγάλο)  
1 κουτί γάλα εβαπορέ (μεγάλο)  
2 βανίλιες  
1 συσκευασία μερέντα μικρή

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ για παγωτό "βανίλια και μερέντα"

Βάζουμε στο μίξερ το GARNI, τις 2 βανίλιες, το φρέσκο γάλα και τα χτυπάμε καλά.

Προσθέτουμε το ζαχαρούχο γάλα, το εβαπορέ και συνεχίζουμε το χτύπημα έως ότου ομογενοποιηθούν τα υλικά.

Μοιράζω ισομερώς το μίγμα σε δύο μπολ (με καπάκι), το ένα το βάζω στην κατάψυξη και στο άλλο προσθέτω τη μερέντα, τ' ανακατεύω καλά και μετά βάζω κι αυτό στην κατάψυξη για τουλάχιστον 5 ώρες.

## Παγωτό βανίλια & μερέντα "Γκουντουβά Βάιας"

Συντάκτης: Γκουντουβά Βάια

---

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ για παγωτό "μερέντα"

Βάζουμε στο μίξερ το GARNI, τις 2 βανίλιες, το φρέσκο γάλα και τα χτυπάμε καλά.

Προσθέτουμε το ζαχαρούχο γάλα, το εβαπορέ και συνεχίζουμε το χτύπημα έως ότου ομογενοποιηθούν τα υλικά.

Προσθέτω στο μίγμα τη μερέντα (σε διπλάσια δόση δηλαδή 2 συσκευασίες μερέντα μικρές) και τα χτυπώ καλά.

Βάζω το μίγμα σ' ένα μπολ (με καπάκι), στην κατάψυξη για τουλάχιστον 5 ώρες.

Αν στο μίγμα δεν βάλω την μερέντα τότε θα έχω **παγωτό βανίλια**.

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**