

Εύκολο παγωτό μόλις με 2 υλικά, χωρίς παγωτομηχανή. Με τέλεια υφή και γεύση, φτιάξτε αυτό το παγωτό καραμέλα εύκολα και γρήγορα!

Τι θα χρειαστείτε

500 ml κρέμα γάλακτος 36-38% λιπαρά ή φυτική κρέμα για σαντιγί

400 ml (ένα κουτί) καραμελωμένο ζαχαρούχο γάλα (σε όλα τα σούπερ μάρκετ)

2 πρέζες αλάτι

Προαιρετικά για το γαρνίρισμα, φιστίκι ή όποιον ξηρό καρπό θέλετε, σιρόπι καραμέλας ή όποιο άλλο σας αρέσει

Παγωτό καραμέλα με 2 υλικά

Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε τον κάδο του μίξερ μισή ώρα στην κατάψυξη. Η κρέμα γάλακτος πρέπει επίσης να είναι παγωμένη καλά στο ψυγείο.

Χτυπάμε πολύ καλά στο μίξερ την κρέμα μέχρι να γίνει σαντιγί.

Προσθέτουμε το καραμελωμένο ζαχαρούχο σε θερμοκρασία δωματίου και ρίχνουμε και λίγο αλάτι. Ανακατεύουμε με το μίξερ σε πιο χαμηλή ταχύτητα, να ομογενοποιηθεί η σαντιγί με το ζαχαρούχο.

Καλύπτουμε το εσωτερικό μιας φόρμα για κέικ με μεμβράνη τροφίμων. Στρώνουμε το μίγμα του παγωτού μέσα στη φόρμα, ισιώνοντας την επιφάνεια με μια μαρίζ (σπάτουλα) ή ένα κουτάλι.

Σε αυτό το σημείο μπορούμε αν θέλουμε να προσθέσουμε και τριμμένους ξηρούς καρπούς.

Σκεπάζουμε την επιφάνεια με μεμβράνη και τοποθετούμε τη φόρμα στην κατάψυξη για τουλάχιστον 6 ώρες.

Σερβίρουμε το παγωτό με σιρόπι της επιλογής μας, ξηρούς καρπούς, τριμμένο μπισκότο ή ότι άλλο μας αρέσει.

Καλή σας απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [Γλυκό ψυγείου με φράουλες και σαντιγί](#)

Παγωτό καραμέλα με 2 υλικά

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε τον κάδο του μίξερ μισή ώρα στην κατάψυξη. Η κρέμα γάλακτος πρέπει επίσης να είναι παγωμένη καλά στο ψυγείο.
- 2 Χτυπάμε πολύ καλά στο μίξερ την κρέμα μέχρι να γίνει σαντιγί.
- 3 Προσθέτουμε το καραμελωμένο ζαχαρούχο σε θερμοκρασία δωματίου και ρίχνουμε και λίγο αλάτι. Ανακατεύουμε με το μίξερ σε πιο χαμηλή ταχύτητα, να ομογενοποιηθεί η σαντιγί με το ζαχαρούχο.
- 4 Καλύπτουμε το εσωτερικό μιας φόρμα για κέικ με μεμβράνη τροφίμων.
- 5 Στρώνουμε το μίγμα του παγωτού μέσα στη φόρμα, ισιώνοντας την επιφάνεια με μια μαρίζ (σπάτουλα) ή ένα κουτάλι. Σε αυτό το σημείο μπορούμε αν θέλουμε να προσθέσουμε και τριμμένους ξηρούς καρπούς.
- 6 Σκεπάζουμε την επιφάνεια με μεμβράνη και τοποθετούμε τη φόρμα στην κατάψυξη για τουλάχιστον 6 ώρες.
- 7 Σερβίρουμε το παγωτό με σιρόπι της επιλογής μας, ξηρούς καρπούς, τριμμένο μπισκότο ή ότι άλλο μας αρέσει. Καλή σας απόλαυση! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [Γλυκό ψυγείου με φράουλες και σαντιγί](#)