



Παγωτό χαρούπι - κακάο, χωρίς παγωτομηχανή (plant based)

Μερίδες: 10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 8 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 8 ώρες **Σκεύος:** μακρόστενη αντικολλητική φόρμα κέικ

Φυλάμε το παγωτό καλά καλυμμένο στην κατάψυξη για 1 εβδομάδα.

Υλικά:

- 800 ml γάλα καρύδας σε κονσέρβα
- 25 γρ. κακάο, κοσκινισμένο
- 15 γρ. χαρουπάλευρο
- 25 γρ. κορν φλάουρ
- 220 γρ. χαρουπόμελο
- 70 γρ. αμυγδαλοβούτυρο ή βούτυρο κάσιους χωρίς ζάχαρη ή αλάτι
- ½ κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε το παγωτό. Σε κατσαρόλα ρίχνουμε το γάλα καρύδας, το κακάο, το χαρουπάλευρο και το κορν φλάουρ και ανακατεύουμε με σύρμα. Ζεσταίνουμε σε μέτρια/χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια για 6-8 λεπτά, μέχρι το μείγμα να πάρει βράση και να πήξει από το κορν φλάουρ.

2) Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το χαρουπόμελο, το αμυγδαλοβούτυρο (ή βούτυρο κάσιους) και το εκχύλισμα βανίλιας. Ανακατεύουμε καλά με το σύρμα να ενσωματωθούν. Αφήνουμε το τελικό μείγμα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 40 λεπτά.

3) Ανακατεύουμε και πάλι το μείγμα, το μεταφέρουμε σε αντικολλητική φόρμα, καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη που εφάπτεται στην επιφάνειά του και συνεχίζουμε με άλλο ένα κομμάτι μεμβράνης και αλουμινόχαρτο. Βάζουμε στην κατάψυξη για 6-8 ώρες.

4) Για να σερβίρουμε, βγάζουμε την φόρμα για 5-15 λεπτά στον πάγκο (αναλόγως πόσες ώρες ή μέρες το έχουμε στην κατάψυξη ή πόσο ζεστή είναι η κουζίνα μας) ή μέχρι να φτάσει την επιθυμητή υφή. Μπορούμε να σερβίρουμε ως έχει ή με ψιλοκομμένη κουβερτούρα και φρεσκοκομμένα φρούτα.