



Ξυλάκια παγωτό με φιστίκι Αιγίνης & γιαούρτι

Μερίδες: 6 παγωτά **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 5 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 4 ώρες

Φυλάσσουμε στην κατάψυξη για ένα μήνα

Υλικά:

150 γρ. κάσιους ή αποφλοιωμένα αμύγδαλα

200 γρ. γιαούρτι

[100 γρ. σιρόπι αγαύης NutrEat](#)

80 γρ. φιστίκια Αιγίνης

1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

αλάτι

Υλικά για επικάλυψη:

250 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη

50 γρ. φιστίκι Αιγίνης, χοντροσπασμένα

Εκτέλεση:

- 1) Γεμίζουμε ένα μικρό κατσαρολάκι με νερό και βάζουμε να βράσει. Μόλις βράσει, ρίχνουμε τα κάσιους και μαγειρεύουμε για 5 λεπτά. Σουρώνουμε και τα ρίχνουμε σε μπλέντερ μαζί με το γιαούρτι, το [σιρόπι αγαύης NutrEat](#), το φιστίκι Αιγίνης, τη βανίλια και το αλάτι. Χτυπάμε πολύ καλά σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να έχει πάρει κρεμώδη υφή.
- 2) Μοιράζουμε το μείγμα σε θήκες για ξυλάκι παγωτό και τοποθετούμε στην κατάψυξη για τουλάχιστον 8 ώρες.
- 3) Βουτάμε κάθε ξυλάκι μες τη σοκολάτα ή καλυπτούμε ομοιόμορφα με ένα κουτάλι. Ακουμπάμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα και πασπαλίζουμε όσο είναι η σοκολάτα ρευστή με φιστίκι. Επαναλαμβάνουμε την διαδικασία για τα υπόλοιπα και τοποθετούμε το ταψί στην κατάψυξη.
- 4) Αφήνουμε για 10 λεπτά εκτός ψυγείου πριν καταναλώσουμε.

