

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato allo yogurt

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il gelato allo yogurt è fresco e leggero, perfetto per una merenda estiva ed amato sia dai grandi che dai piccini. Da provare!

INGREDIENTI

380 g di yogurt bianco intero non zuccherato
120 g di latte intero
50 g di panna liquida
70g di zucchero
20 g di glucosio (o 90 g di zucchero oppure un cucchiaino di miele)
1 pizzico di vanillina.

PREPARAZIONE

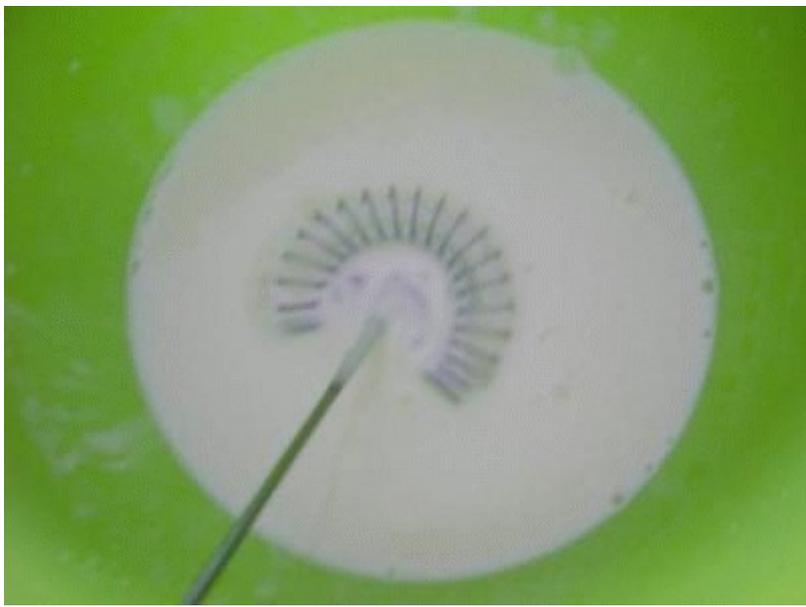
1 Ecco gli ingredienti:



2 Versare lo yogurt in una ciotolona con il beccuccio.



3 Aggiungervi il latte, la panna, lo zucchero, la vanillina ed, infine, il glucosio .



4 Versare poco alla volta il composto nella gelatiera.



5 Nel frattempo, tagliare delle ciliegie e una pesca noce a dadini.





6 Ecco come risulta dopo 10 minuti.



7 Dopo 30 minuti.

