

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato di Yogurt al Caffè

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

350 g di yogurt naturale magro  
120 g di zucchero  
3 cucchiaini di panna da montare  
3 tazzine di caffè ristretto  
1/2 bicchiere di latte scremato  
fragole e chicchi di caffè per guarnire  
succo di mezzo limone e 1 cucchiaino di miele.

### PREPARAZIONE

- 1 In una terrina versate lo yogurt, aggiungete lo zucchero e amalgamate bene utilizzando una frusta. Continuate a mescolare incorporando anche la panna e il caffè ristretto. Unite poco alla volta il latte freddo senza smettere di mescolare. Quando la crema avrà assunto una consistenza omogenea trasferitela nella gelatiera già in funzione e azionate per circa 40 min. Nel frattempo lavate le fragole, tagliatele a fettine e mettetele in una ciotola. Sciogliete il miele nel limone e versatelo sulle fettine di fragole. Quando il gelato sarà

pronto ricavatene tante palline che trasferirete in una grande ciotola. Guarnite poi il gelato con le fettine di fragole e qualche chicco di caffè tostato. Servite subito.