

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di yogurt all'ananas, banana e cocco

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 370 g di ananas
- 1 banana
- 20 g di polpa fresca di cocco grattugiata
- 100 g di zucchero grezzo di canna
- 1/2 bicchierino di rum
- 240 g di yogurt intero
- 1 cucchiaio di succo di limone.

PREPARAZIONE

- 1 Mondate l'ananas e la banana e tagliateli grossolanamente in pezzi.
Mettete l'ananas, la banana, la polpa di cocco, il succo di limone, il rum, lo zucchero e lo yogurt nella tazza del mixer e frullate fino a ottenere un composto spumoso.
Lasciate riposare in frigorifero, sul ripiano più freddo, per un'ora e mezza, quindi frullate per un minuto.

Rimettete in frigorifero per un'ora e ripetete l'operazione almeno altre 2 volte.

Dopo l'ultimo intervento con il frullatore, riponete il gelato nel congelatore e lasciatelo riposare nel congelatore per 2 ore e comunque fino a quando ha raggiunto la giusta consistenza.