

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di yogurt con mirtilli

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 500 g mirtilli
- 1 bustina vanillina
- 2 cucchiaini di cocco in fiocchi
- 1 cucchiaino succo lime o limone
- 300 g yogurt
- 2 cucchiaini miele
- 1 pizzico cannella
- 100 g panna.

PREPARAZIONE

1 Mettere in frigo la panna. Far leggermente tostare, in una padella antiaderente e senza l'uso di grassi, i fiocchi di cocco e lasciarli raffreddare. Lavare e asciugare i mirtilli, metterne 300 g con il succo di lime o di limone e lo zucchero nel frullatore e ridurli lentamente a purea. Aggiungervi lo yogurt e i fiocchi di cocco, il miele e il pizzico di cannella.

Montare la panna, che dovrà essere molta fredda, e aggiungerla al composto di yogurt e

mirtilli. Sistemare lo yogurt in un contenitore e lasciarlo in freezer circa 2 ore, rimescolando di tanto in tanto. Se si ha la macchina per preparare il gelato, ricordarsi di lasciare il gelato in freezer almeno 30 minuti dopo averlo preparato.