

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Semifreddo allo yogurt e pesche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

250 g di panna da montare  
250 g di yogurt naturale  
500 g di pesche sciroppate  
100 g di zucchero  
croccante tritato/pralinato (Vedi nota) q.b.

### PREPARAZIONE

- 1** Frullate le pesche dopo averle ben sgocciate dal loro sciroppo.  
Mescolatele con lo yogurt.  
Montate molto bene la panna assieme allo zucchero e quindi amalgamatela a yogurt e pesche facendo attenzione a non smontarla.  
Versate sul fondo di una tortiera abbondante croccante, versare 1/3 del composto e livellatelo.  
Aggiungete altro croccante e così via fino a terminare gli ingredienti.  
Livellare e riporre nel congelatore per almeno 3 ore.  
Togliere 30/40 minuti prima di servire.

Nota:

io ho utilizzato il "mio" [croccante ai fiocchi di mais](#) ma col [pralinato](#) probabilmente e' ancora piu' gustoso...

