

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo allo yogurt

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g di panna
150 grammi di zucchero
una confezione di yogurt intero (da 1/2 chilo) e glassa a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Montate tre etti di panna con 150 grammi di zucchero e aggiungete una confezione di yogurt intero (da 1/2 chilo). Mescolate con delicatezza, mettete il composto nel congelatore del frigo e lasciatelo lì finché non sarà rassodato (circa due ore). Per servirlo, tagliatelo a fette. (potete guarnirlo con una glassa a piacere).