

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Yogurt e fragole con fantasia

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## INGREDIENTI

200 g di yogurt greco magro  
una vaschetta di fragole  
3 fogli di gelatina  
dolcificante  
limone  
aroma di vaniglia.

## PREPARAZIONE



**2** Laviamo le fragole con acqua fredda.

In una ciotola tagliamo a pezzetti qualche fragola, aggiungiamo il dolcificante, il succo di mezzo limone e mettiamo da parte...



**3** In un pentolino mettiamo tre cucchiaini di acqua e facciamo sciogliere i tre fogli di gelatina precedentemente ammorlati in acqua fredda e ben strizzati...



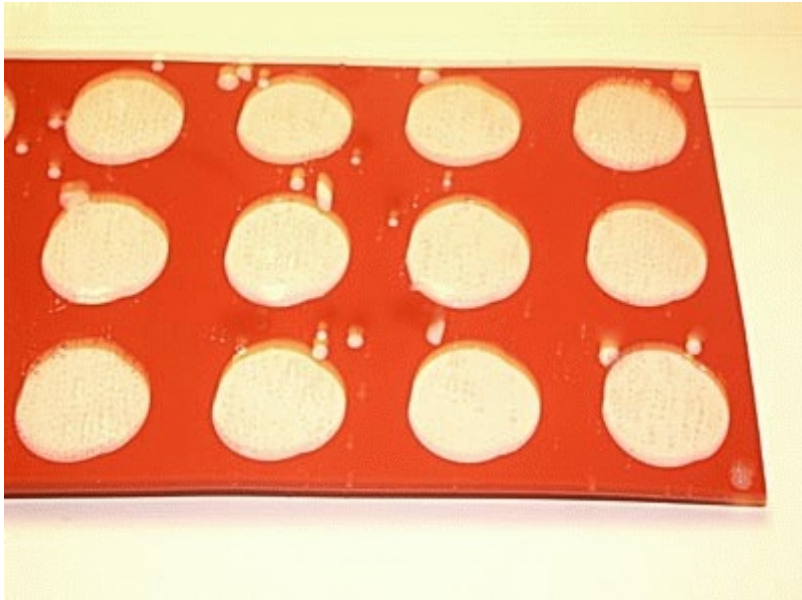
4 In una ciotola mettiamo lo yogurt, qualche fragola, dolcificante, mezza fialetta di aroma di vaniglia e la gelatina, tenendone da parte un cucchiaino per la decorazione...



5 Frulliamo fino ad avere un composto omogeneo...



6 Versiamo negli stampini e mettiamo in congelatore a rassodare ( scusate la foto pessima...)...



7 Nel frattempo versiamo il sughetto delle fragole, messe a macerare, sulla gelatina e facciamo scaldare a fuoco basso. Io ho aggiunto una puntina di colorante alimentare perchè la volevo bella rossa...





8 Togliamo gli stampini dal congelatore e sforniamo delicatamente.

E adesso impiattiamo con fantasia...

Ho messo la gelatina a zig-zag con un cono di carta forno e sopra un cucchiaino di fragole, tre roselline di yogurt decorate con foglioline di erba limone e delle stelline di buccia di limone...

Con questa dose sono venute 12 roselline.





9 Sono solo yogurt e fragole, però il piattino fa la sua bella figura....