

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Arance allo yogurt

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



INGREDIENTI

YOGURT GRECO 125 gr

ARANCE 1

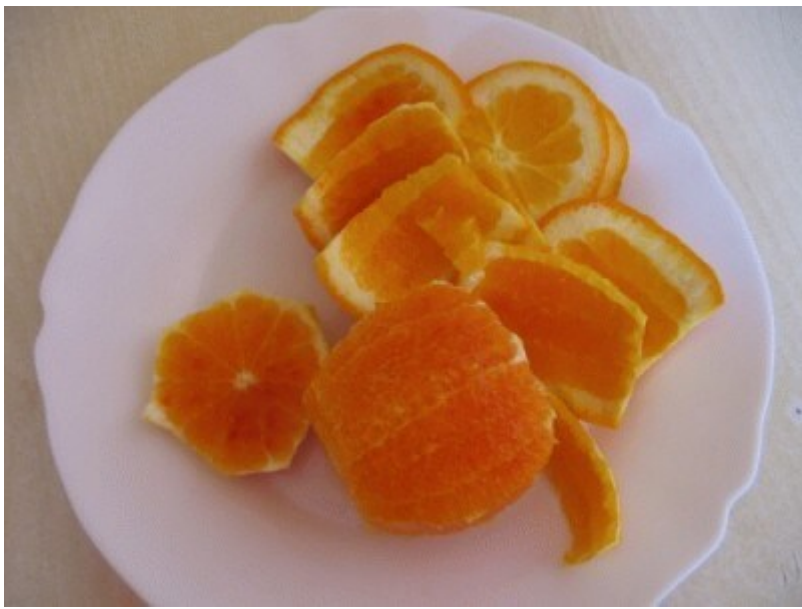
MIELE cucchiaino - 1

MANDORLE IN LAMELLE

PREPARAZIONE

1 Sbucciate a vivo l'arancia e tagliatela a metà.

Metà la spremerete e conserverete il succo, l'altra metà la taglierete a fettine spesse mezzo centimetro.



2 Prendete lo yogurt e dolcificatelo con il miele.



3 Aggiungete il succo d'arancia allo yogurt e girate in modo da amalgamare tutto.



- 4 Trasferite lo yogurt in una coppetta e decoratelo con una fettina d'arancio centrale. Tagliate una fettina d'arancio in quattro parti e disponetele ai lati della fetta centrale, quindi decorate con le mandorle a lamella. Conservatelo in frigorifero almeno mezz'ora prima di servirlo.



