

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato allo yogurt

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [10 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 50 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO

---



### INGREDIENTI

YOGURT 250 gr

LATTE INTERO 250 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIO 25 gr

LATTE IN POLVERE 25 gr

FARINA DI CARRUBE 5 gr

SALE 1 pizzico

Fare il gelato allo yogurt non è per nulla difficile, anzi! È inoltre uno di quelli che piace sia ai grandi che ai piccoli ed è buonissimo sia naturale che abbinato a frutta di ogni tipo che a golosi topping. La ricetta che vi diamo è infallibile e riuscirà in maniera ottimale anche a chi non ha mai fatto gelati in casa. Divertitevi a realizzarla e vedrete che ci prenderete gusto! A proposito di gusti...perché non provate anche quello alla [nocciola](#)!

# PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mettete un pentolino sul fuoco con il latte, la panna fresca, il destrosio, il latte in polvere e lo zucchero semolato; mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti.





**2** Portate il tutto ad una temperatura di 85°C continuando a mescolare.

Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco e trasferite il composto in una ciotola e fate intiepidire.



**3** Aggiungete lo yogurt, la farina di carrube e un pizzico di sale; amalgamate il tutto e, se necessario, frullate per eliminare eventuali grumi.





- 4 Versate il composto nella gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per 50 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 5 Trasferite il gelato in un contenitore e riponete in congelatore per almeno 1 ora prima di servirlo.



- 6 Servite il gelato in coppette decorando con dei biscottini.

