

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato allo yogurt

di: *mycky86*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



Il gelato allo yogurt è fresco e leggero, perfetto per una merenda estiva ed amato sia dai grandi che dai piccini. Da provare!

## INGREDIENTI

380 g di yogurt bianco intero non zuccherato  
120 g di latte intero  
50 g di panna liquida  
70g di zucchero  
20 g di glucosio (o 90 g di zucchero oppure un cucchiaino di miele)  
1 pizzico di vanillina.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



2 Versare lo yogurt in una ciotolona con il beccuccio.



3 Aggiungervi il latte, la panna, lo zucchero, la vanillina ed, infine, il glucosio .



4 Versare poco alla volta il composto nella gelatiera.



5 Nel frattempo, tagliare delle ciliegie e una pesca noce a dadini.





6 Ecco come risulta dopo 10 minuti.



7 Dopo 30 minuti.

