

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo allo yogurt e pesche

di: *Zucchini*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

- 250 g di panna da montare
- 250 g di yogurt naturale
- 500 g di pesche sciroppate
- 100 g di zucchero
- croccante tritato/pralinato (Vedi nota) q.b.

PREPARAZIONE

- 1** Frullate le pesche dopo averle ben sgocciate dal loro sciroppo. Mescolatele con lo yogurt. Montate molto bene la panna assieme allo zucchero e quindi amalgamatela a yogurt e pesche facendo attenzione a non smontarla. Versate sul fondo di una tortiera abbondante croccante, versare 1/3 del composto e livellatelo. Aggiungete altro croccante e così' via fino a terminare gli ingredienti. Livellare e riporre nel congelatore per almeno 3 ore.

Togliere 30/40 minuti prima di servire.

Nota:

io ho utilizzato il "mio" [croccante ai fiocchi di mais](#) ma col [pralinato](#) probabilmente e' ancora piu' gustoso...

