

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo allo yogurt

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

300 g di panna
150 grammi di zucchero
una confezione di yogurt intero (da 1/2 chilo) e glassa a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Montate tre etti di panna con 150 grammi di zucchero e aggiungete una confezione di yogurt intero (da 1/2 chilo). Mescolate con delicatezza, mettete il composto nel congelatore del frigo e lasciatelo lì finché non sarà rassodato (circa due ore). Per servirlo, tagliatelo a fette. (potete guarnirlo con una glassa a piacere).