

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Smifreddo allo yogurt e pesche

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.

PREPARAZIONE

1 Frullare le pesche dopo averle ben sgocciolate dal loro sciroppo.

Mescolarle con lo yogurt.

Montare molto bene la panna assieme allo zucchero ed amalgamarla al composto di yogurt e pesche, facendo attenzione a non smontare la panna.

Versare sul fondo di una tortiera abbondante croccante, versare 1/3 del composto di yogurt e pesche e livellare.

Aggiungere 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.

