

HELADO DE YOGUR

Ingredientes

2 yogures griegos (o yogures naturales)

250 ml. de nata para montar

75 gr. de azúcar

Preparación

1. Batir ligeramente la nata (debe estar muy fría) con las varillas hasta que esté semimontada.
2. Ahora batimos los yogures con el azúcar. Añadirlo a la mezcla anterior y batir hasta que se forme una masa cremosa.
3. Para hacer el helado con heladera, llevar la mezcla a la nevera durante unas horas para que la mezcla se enfríe. Después, volcarla en el vaso de la heladera siguiendo las instrucciones del fabricante.
4. Este helado de yogur también se puede hacer sin heladera. Para ello, vierte la mezcla en un molde metálico y lo más plano posible (para que enfríe más rápidamente). Tapa con papel film transparente y lleva al congelador. Remueve la mezcla cada media hora durante las primeras tres horas, para romper los cristales de hielo. Una vez hecho esto puedes consumir lo cuando quieras que tendrá la textura de un helado. Riquísimo e ideal para los pequeños de la casa.

Consejos: Este helado de yogur es uno de los más fáciles y rápidos de preparar, por eso es ideal para acompañarlo de unas frutas frescas y dárselo a los niños en la merienda. También lo puedes acompañar de un chorrito de sirope de chocolate o caramelo.

