Fotos: Michael Fehr, Food Styling: Claudia Schilling

FROZEN YOGURT

Preparazione: ca. 10 min.
Riposo in freezer: ca. 4 ore
Valore nutritivo: Porzione (1/4): 592 kcal / grassi 37 g / carboidrati 56 g / proteine 9
vegetariano

PER 4 PERSONE

Per 4 bicchieri da 2 dl ciascuno

500 g	**di yogurt greco naturale**
120 g	**zucchero a velo**
1	**limone**
2 dl	**di panna intera**
100 g	**di biscotti al burro (ad es. Petit Beurre)**
200 g	**di mirtilli**

ECCO COME SI FA

1. **Miscela di yogurt:** in una ciotola d'acciaio inox mescolate lo yogurt e lo zucchero a velo. Aggiungete 1 cucchiaio di succo di limone.

2. **Congelate:** incorporate con cura la panna montata a neve ferma, coprite e lasciate congelare per ca. 4 ore mescolando bene con una frusta per 4 volte.

3. **Impiattate:** togliete il frozen yogurt dal freezer, frullate con lo sbattitore elettrico fino a ottenere un composto liscio e cremoso che distribuirete nei bicchieri. Sbriciolate i biscotti e disponeteli insieme ai mirtilli sul frozen yogurt.

Per una preparazione più veloce: preparate il frozen yogurt con la gelatiera, aggiungendo la panna intera liquida senza montarla.

In collaborazione con
Betty Bossi

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti nei Coop Pronto