

Gelato allo yogurt

Il **gelato allo yogurt** è un fresco dessert preparato con latte fresco, yogurt cremoso, zucchero e glucosio che gli conferisce cremosità e aiuta a mantenere il gelato nel tempo. Facile e veloce, sarà possibile preparare uno strepitoso gelato allo yogurt fatto in casa senza nessuno sforzo. Potrete gustare il vostro gelato allo yogurt da solo o abbinarlo ad una soffice e appetitosa fetta di torta. Inoltre potrete arricchirlo con pezzi di frutta fresca di stagione in modo da creare tante gustose varianti. Negli ultimi anni, il gelato allo yogurt viene preferito ad altri gusti, perchè più leggero e gustoso, non prevede, infatti, l'utilizzo delle uova risultando così apprezzabile anche da chi è allergico alle proteine contenute negli albumi o nei tuorli.

Difficoltà: Basso **Cottura:** 10 min **Preparazione:** 40 min
Costo: Basso

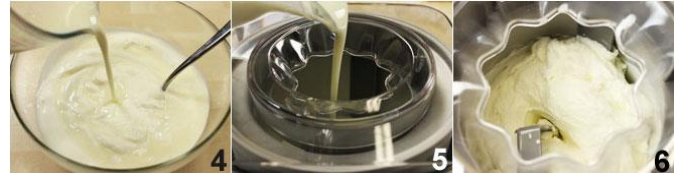
Ingredienti per 700 gr

Farina di carrube 5 gr *Glucosio* 10 gr *Latte* 125 ml
Panna 125 ml *Yogurt* 500 ml *Zucchero* 120 gr

Preparazione:



Per preparare il gelato allo **yogurt**, versate la **panna** e il **latte** in un pentolino, aggiungete lo **zucchero** (1), il **glucosio** (2) e la **farina** di carrube (3) quindi mescolate per fare sciogliere tutti gli ingredienti: portate il composto a 80-85°, poi, raggiunta la temperatura indicata, mettete subito il pentolino a bagnomaria di **acqua** fredda e ghiaccio per abbattere velocemente la temperatura. Coprite il pentolino con un coperchio e mettete in frigorifero a raffreddare per bene per almeno due ore.



Quando il composto sarà ben freddo unitelo allo **yogurt** (4) (anch'esso molto freddo), mescolate per amalgamare gli ingredienti, successivamente mettete il tutto nella macchina per il gelato (5) e fate mantecare per almeno mezz'ora o fino a che il gelato non sarà cremoso e molto denso (6). Versate il gelato in un contenitore col coperchio e mettete in freezer per almeno tre o quattro ore.

Consiglio

Potrete accompagnare il vostro gelato allo **yogurt** con della frutta fresca o pezzetti di **cioccolato**. Provatelo!

La **farina** di carrube è un prodotto acquistabile nei negozi di prodotti naturali e biologici e in farmacia, esiste in versione chiara e scura (come quella che abbiamo usato in questa ricetta) e serve a rendere il gelato più denso. Se non la trovate potete tranquillamente ometterla.