

Frozen yogurt o gelato allo yogurt

Il gusto di gelato che impazza negli ultimi anni è il gelato allo yogurt o frozen yogurt, con questa ricetta otterrete il frozen yogurt perfetto!!

Piatto: Dessert, gelati

Cucina: italiana

Keyword: bambini, colazione, frozen yogurt, gelatiera, gelato, merenda, ricetta facile e veloce, ricetta perfetta, yogurt

Golose Ricette: admin

Ingredienti

- 250 ml panna fresca
- 250 ml yogurt MI RACCOMANDO DEVE ESSERE DI OTTIMA QUALITA' PREFERIBILMENTE INTERO!!
- 120 gr di zucchero semolato
- 25 gr neutro per gelati miscela di addensanti e stabilizzanti già proporzionati

Istruzioni

- Portare quasi a bollore la panna e scioglierci dentro lo zucchero.
- Aggiungere il neutro ed emulsionare con un mixer ad immersione.
- Far raffreddare completamente ed emulsionare anche lo yogurt (del gusto che preferite, ma di ottima qualità, denso e cremoso).
Versare il composto in gelatiera.
- Far mantecare il tempo necessario (dipende dal tipo di macchina) fino ad ottenere la giusta cremosità e consistenza (30-40 minuti con una gelatiera a compressore).
- Togliere dalla gelatiera e servire subito oppure conservare in un contenitore per freezer ben chiuso.
- Rimarrà cremoso e morbido per alcuni giorni (se dura tanto)!



Note

Perfetto questo frozen yogurt, ideale anche per la colazione!!!



frozen yogurt o gelato allo yogurt

Affogato al cioccolato o con riso soffiato, biscotti, granelle varie, nutella!!!!!! Questo gelato è ottimo in qualsiasi modo decidiate di mangiarlo!!!