

# Gelato allo yogurt

Categoria: Portate - Gelati e sorbetti



## Informazioni Generali

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

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.



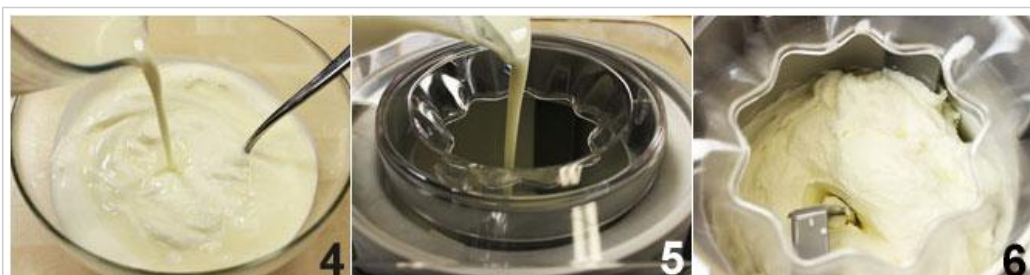
## Ingredienti per 700 gr

» Farina di carrube 5 gr	» Panna 125 ml
» Glucosio 10 gr	» Yogurt 500 ml
» Latte 125 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- 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.

## Consigli per gli acquisti



Compatta ed elegante gelatiera autorefrigerante per preparare in casa ottimi gelati artigianali espressi. Grazie al compressore, che permette di raggiungere una temperatura fino a – 35 gradi, è possibile preparare in sequenza molteplici gusti. Dotata due cestelli, di cui uno estraibile, di bicchiere graduato e cucchiaio raccogli gelato, è anche intuitiva e facile da usare grazie alla presenza di un display LCD che indica la temperatura e il tempo rimanente. Compressore. Dimensioni prodotto: 27 x 38 x 30. Peso prodotto: 10,5 kg.

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.](#)