Frutti di bosco per lo yogurt - Visualizza sul sito
di Cristina

frutti di bosco - yogurt - zucchero

Trovato un condimento che rende attraente lo yogurt anche per chi non lo ama bianco. Io lo faccio da anni seguendo le solite modalità con la yogurtiera: un vasetto di yogurt intero con fermenti lattici vivi, sciolto bene in un litro di latte intero o p.s. (io verso il contenuto del vasetto direttamente nel brick aperto dall'alto per tutta la sua larghezza, con delle forbici, infilo la frusta e rimescolo bene). Dopo 6 ore nella yogurtiera è pronto. I tempi diminuiscono con l'arrivo dell'estate.
Ma passiamo allo sciroppo:

una busta di frutti di bosco congelati
pari peso di zucchero

Mettere i frutti ancora surgelati in un tegame di alluminio spesso o in un tegame antiaderente, con tutto lo zucchero e mettere su fuoco dolce finchè si scioglie lo zucchero. Cuocere poi a fuoco allegro una mezz'oretta. Trascorso il tempo, sembrerà tutto molto liquido, ma una volta raffreddato vi stupirà per la consistenza da marmellata. Un cucchiaino basta per dare gusto e colore ad un vasetto bianco.

eCucinando.it