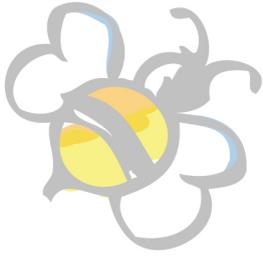




Gelato di yogurt con uvetta e mandorle - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia



eCucinando.it



Gelato - yogurt - uvetta - mandorle - dessert - merenda



di G.Martinetti da RaiVideo

(in rosso le mie variazioni)

Ingredienti:

120 gr. latte intero
120 gr. crema di latte
200 gr. zucchero di canna bianco (ho messo zucchero semolato)
20 gr. latte in polvere magro (non ne ho e quindi non l'ho messo)
5 gr. neutro
60 gr. uvetta
60 gr. mandorle tostate e ridotte a pezzettini (le ho preparate io)
500 gr. yogurt intero (io ho messo quello light)

Procedimento:

Ammollare l'uvetta poi strizzarla ed asciugarla bene
Scaldare in una pentolina il latte e la panna.(amalgamati bene con il frullino ad immersione)
A parte mescolare lo zucchero il latte in polvere e il neutro.

Con il frullino ad immersione mescolare i solidi ai liquidi caldi e tenere sul fuoco fino ad un attimo prima del bollore.

Far raffreddare.

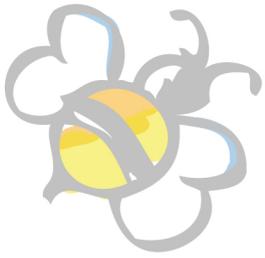
Quando è freddo, aggiungere lo yogurt e ancora mixare.

Versare adesso nella gelatiera e quando il gelato è quasi pronto e ben gonfio, aggiungere l'uvetta e le mandorle.

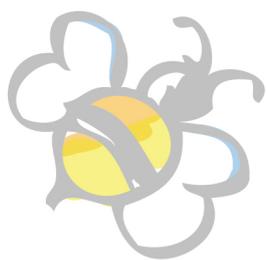
E' buonissimo! L'asprigno dello yogurt è molto ben equilibrato con il sapore dell'uvetta e delle mandorle)



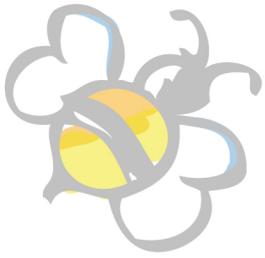
[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it