OLIO CUORE

Gelato allo yogurt con macedonia di frutta

Ingredienti

- 300 g yogurt bianco magro
- 100 g latte parzialmente scremato
- 1 stecca di vaniglia
- 60 g zucchero

Macedonia

- 1 pesca
- 1 kiwi
- 100 g palline di melone
- 100 g cubetti di anguria
- scorzette di limone

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 20''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 131.50 Kcal**
- **Grassi: 1.25 g**

Preparazione

- In una casseruola versare il latte con lo zucchero.

- Aromatizzare con la bacca di vaniglia e portare a bollore.
- Lasciare raffreddare e filtrare.

- Mescolare il latte una volta raffreddato con lo yogurt.

- Versare tutto nel cestello della gelatiera e procedere seguendo le istruzioni allegate all’elettrodomestico. Una volta pronto trasferire in gelato in freezer e lasciare rassodare.

- Macedonia: mondare la frutta, tagliarla a pezzi e aromatizzare con la scorzetta di limone.

- Al momento di servire con l’apposito porzionatore formare le palline di gelato.

- Deporle nelle coppe con la macedonia. Servire subito.