

## Helado de yogur

### Descripción

Esta receta es de Eva Arguiñano. Es otra forma mas de hacer helado para refrescarnos en verano. Es mi sabor favorito de helado. Esta vez lo he adornado con almendras crocantes.



Ingredientes: (Para seis personas).

- \* 200 ml de nata para montar.
- \* 4 yogures naturales que no sean desnatados.
- \* 5 cucharadas soperas **bien colmadas** de leche condensada.
- \* Para adornar almendras crocantes, virutas o pepitas de chocolate. Esto es opcional.

Preparación:

Ponemos el bric de nata en un bol con hielos, una media hora antes de preparar el helado. Y lo metemos en el frigo.

Pasado este tiempo, quitamos los hielos y en el mismo bol vertemos la nata y batimos con las varillas eléctricas. La montamos y reservamos.

En otro bol ponemos los yogures y los batimos, agregamos la leche condensada y seguimos batiendo.



Incorporamos esta mezcla a la nata montada y mezclamos con movimientos suaves y envolventes.

Vertemos todo en un molde o fuente de cristal, tapamos con film transparente ( es importante que el plástico esté en contacto con la crema) y lo introducimos en el congelador durante toda la noche.



Sacamos nuestro helado del congelador unos 10 minutos antes de consumir, lo ponemos en un baso batidor y lo batimos con la batidora. Lo vamos sirviendo en los recipientes elegidos y adornamos con las almendras, las virutas o pepitas de chocolate y a disfrutar de nuestro helado casero!!!



**Consejo:** Si lo quer is de sabores, podeis cambiar los yogures naturales por los de vuestro sabor favorito, chocolate, fresa !.

#### **Categoría**

1. Helados

2. Postres

**Fecha de creación**

agosto 28, 2015

**Autor**

admin

default watermark