



Polos de melocotón y yogur griego

Descripción

default watermark



Los melocotones estÃ¡n en su mejor momento, puÃ©s Â¡vamos a darle caÃ±a! Los polos/helados caseros (y con frutas mÃ¡s) son una delicia y lo mejor para refrescarnos en verano. Y si ademÃ¡s las recetas son tan fÃ¡ciles como Â©sta, mejor que mejor.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaÃ±o de los moldes diez polos).

- 330 gr de yogur griego natural y sin azÃºcar (3 yogures).
- 360 gr de melocotÃ³n maduro, sin piel ni hueso.

- 1 cucharadita de postre de miel. Opcional.
- Esencia de vainilla, vainilla en polvo, canela. Al gusto. Opcional.

Preparación:

Escogemos los moldes para polos, reservamos.

En un bol mezclamos poco a poco la vainilla/canela con el yogur griego y añadimos la miel (en caso de ponerla). Reservamos.

default watermark



Pelamos los melocotones, retiramos los huesos, troceamos en un vaso batidor y trituramos, **no es necesario que quede un purÃ© muy fino**, mezclamos la crema del yogur con el purÃ© de fruta, **si no queda una mezcla homogÃ©nea no importa.**

•



•



Pasamos la crema a los moldes de los polos, colocamos las tapas, golpeamos suavemente contra la encimera para evitar las burbujas y congelamos **durante 6-8 horas mínimo**.





Para servir sacamos del congelador y los dejamos reposar unos 15 minutos en la nevera, pasamos los moldes por un chorro de agua caliente y desmoldamos con facilidad.

Podemos decorar con unos hilos de chocolate negro, virutas de chocolate, bolitas de coloresâ?¡ Una vez desmoldados. Opcional.

Consejo: Lo bueno de los helados es que los podemos hacer con antelaciÃ³n, cuando

tengamos tiempo y los consumimos cuando mejor nos venga.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias o a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Helados
3. Postres
4. Postres sin horno
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

agosto 14, 2020

Autor

admin

default watermark