



Înghețată de casă cu iaurt

Steps: 2

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g	iaurt simplu	300 ml	de smântână integrală
150 g	zahăr pudră	1/2	lămâie organică și coaja aferentă, rasă
1 lingură	suc de lămâie	1 linguriță	zahăr vanilat
	Pentru decor:	1/2	lămâie, feliată
	câteva frunze de mentă	1	pungă de congelator de trei litri

Instructions

O rețetă răcoritoare de vară, dar nu numai! Lămâia dă o notă acidulată acestei înghețate cu iaurt, ușor de preparat

Pasul 1. Amestecă toate ingredientele cu ajutorul unui mixer până la omogenizare. Toarnă crema într-o pungă tare de plastic, sigileaz-o și las-o la congelator patru-cinci ore, frământând preparatul în pungă de câteva ori (aproximativ la fiecare 30 de minute).

Pasul 2. Cu puțin timp înainte de servire, taie un colț al pungii de plastic și umple paharele sau cupele de înghețată, răcite în prealabil și ele. Decorează cu felii de lămâie și frunze de mentă și servește înghețata de casă cu iaurt imediat.

Pentru ca să nu se topească prea repede, introdu cupele cu înghețată înapoi la congelator pentru 30 de minute până la o oră.

Înghețata poate deveni tare dacă nu este servită imediat. Taie înghețata cubulețe și amestec-o înainte de servire, până obții textura potrivită.

După gust, poți să o servești cu un sos de fructe roșii, sos de caramel, fructe uscate tocate, müsli, granola, nuci prăjite, stafide cu rom, fructe proaspete, prăjituri mărunțite sau covrigei sărați.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: