



Gelato alle fragole e mele verdi - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Ingr. per 4 pers.:

2 vasetti di yogurt denso  
200 gr. di fragole + 10 fragole per la decorazione  
200 gr. di mele verdi + 1 mela verde per la decorazione  
1 limone  
3 cucchiaini di miele  
1 pz.cannella

Procedimento:

Spremere il limone, filtratene il succo ottenuto e versatelo nel frullatore.

Lavate le fragole velocemente, eliminate i piccioli, tagliatele a pezzi e mettetele nel frullatore.

Pelate le mele, dopo averle lavate, tagliate a pezzi e mettetete anche queste nel frullatore.

Aggiungete lo yogurt, il miele, la cannella e frullate finché si sarà formata una crema morbida e liscia.

Versate la crema ottenuta in una ciotola che possa andare in freezer e fate refrigerare per almeno 2 ore.

Lasciate il gelato fuori dal freezer qualche minuto quindi trasferitelo a cucchiainate in quattro coppette o piattini individuali.

Decorate il gelato con fettine sottili di mela verde e con fragole tagliate a metà.

Servite immediatamente.

Da la cucina di tele7

