



Bimby: Gelato di frutta allo yogurt - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

300 gr. polpa di pesche, 1 tuorlo, 300 gr. yogurt naturale, 1 cucchiaio di marmellata di pesche, 200 gr. zucchero a velo, 100 gr. panna montata.

Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Togliere la farfalla e inserire nel boccale tutti gli altri ingredienti: 1 min. vel. 8. Riposizionare la farfalla e unire la panna montata: 20 sec. vel.3. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 ed altri 20 sec. vel. 5, spatolando. Servirlo subito con una salsa alla frutta o riporlo nuovamente nel congelatore.

eCucinando.it