

Frozen yogurt alla fragola a pezzi



Un gelato di yogurt un po' diverso: marmorizzato con purea di fragole, congelato a forma di lastra e poi spezzettato. Questo frozen yogurt entusiasma grandi e piccini.

Qualche anno fa il frozen yogurt ha vissuto il suo grande momento: ad ogni angolo di strada erano spuntati negozi che offrivano questa specialità in diversi colori e sapori. Oggi la grande tendenza è passata e la variante più leggera del gelato è tornata ad essere la più popolare. Abbiamo dato un tocco diverso al piacere del freddo, stendendolo e formandolo in una lastra, congelandolo e spezzettandolo.

A proposito: a causa del freddo, la massa di yogurt perde circa la metà della sua dolcezza, quindi ha un sapore molto zuccherino solo prima di congelare, ed è corretto così. Inoltre, sappiate che il dessert ha bisogno di circa un giorno per congelare e pertanto bisogna programmarlo per tempo se si aspettano ospiti.

- 250 g di fragole
- 40 g di zucchero per le fragole
- 90 g di zucchero per lo sciroppo
- 3 cucchiaini d'acqua
- 500 ml di yogurt greco
- 1 cucchiaino di pasta di vaniglia
- Opzionale una piccola manciata di pistacchi tritati non salati

1. Mettere tre piccole fragole da parte e tagliare le altre a pezzi grossi. Portare ad ebollizione i pezzi di fragola con 40 g di zucchero e farli bollire a fuoco lento, finché non si ammorbidiscono. Dopodiché lasciare raffreddare brevemente.
2. Nel frattempo, far bollire i restanti 90 g di zucchero con l'acqua, formando uno sciroppo, fino a quando non si vedono più i cristalli di zucchero.
3. Mescolare lo yogurt con lo sciroppo di zucchero e la pasta di vaniglia.
4. Frullare le fragole cotte e leggermente raffreddate (frullatore elettrico o a mano) e passarle al setaccio.
5. Rivestire una teglia con pellicola salvasfreschezza, versarci sopra il composto con lo yogurt e lisciare. Versare la purea di fragole formando una serpentina e creare un effetto marmorizzato con uno stuzzicadenti o un oggetto sottile.
6. Tagliare le fragole a fettine sottili e distribuirvele sopra. Opzione, cospargere con pistacchi tritati. Mettere quindi il frozen yogurt per tutta la notte nel congelatore.

Tempo di preparazione: circa 30 minuti (escluso il congelamento)

Consiglio: il gelato di yogurt deve essere consumato al massimo entro 3-4 giorni, poiché forma rapidamente dei cristalli.

