



HELADO DE YOGUR DEL PIRINEO CON FRESAS

Virginia Martín @virginiamartin_photo

INGREDIENTES (8 – 10 RACIONES)

Para el helado de Yogur del Pirineo Natural

4 tarros de Yogur del Pirineo Natural con un toque azucarado de Goshua
250 ml de nata para montar.

Para el helado de Yogur del Pirineo con fresas

5 tarros de Yogur del Pirineo con fresas de origen de Goshua
300 g de fresas naturales congeladas
2 cucharadas de azúcar invertido



PREPARACIÓN

Para el helado de Yogur del Pirineo Natural

- 1 | Primero monta la nata a punto flojo (que no quede dura), para poder mezclarla con el yogur.
- 2 | Mezcla poco a poco el yogur con la nata hasta lograr una mezcla homogénea.
- 3.1 | Con heladora: Sigue las instrucciones de la heladora para lograr la cremosidad adecuada. Ponlo en un recipiente hermético y mételo en el congelador.
- 3.2 | Sin heladora: Ponlo en un recipiente hermético y mételo en el congelador. Para que no se cristalice, sácalo cada 45 minutos y bate para romper los cristales. Repite esta acción 3 ó 4 veces.

Para el helado de Yogur del Pirineo con fresas

- 1 | Mete en el vaso de una batidora las fresas congeladas, el Yogur del Pirineo con fresas y el endulzante que hayas elegido.
- 2 | Tritura hasta conseguir una mezcla homogénea. El resultado será una crema bastante helada, prácticamente lista para comer, pero si lo quieres más congelado, puedes ponerlo dos horas en el congelador.
- 3 | Sácalo del congelador media hora antes de consumirlo para que la textura sea más cremosa.

Sugerencias

Puedes sustituir el azúcar invertido por miel u otro edulcorante, pero el azúcar invertido evitará la cristalización y el helado será más cremoso. A la hora de consumirlos, recuerda que todos los helados caseros debemos sacarlos del congelador media hora antes para que consigan una textura más cremosa.



Productos Goshua

Yogur del Pirineo Natural