

GELATINI YOGURT E FRAGOLA

Aspettiamo tutto l'anno il momento dell'arrivo delle fragole, e quando arrivano bisogna sfruttare velocemente il momento, si perché purtroppo deperiscono molto in fretta. Quando l'orto della mamma "sforna" più di un chilogrammo di fragole al giorno bisogna inventarsi cosa farne, 3,5 kg sono diventate confettura, altre son servite per farcire una bella torta con la panna, tante nelle macedonie e poi è arrivato il gelato, non un normale gelato ma uno stecco gelato, semplice e velocissimo da preparare.

Con il calduccio che finalmente sembra arrivato un bel gelato non si rifiuta mai.



GELATINI ALLO YOGURT E FRAGOLE
per 8 gelatini piccoli

150 g di fragole
50 g di zucchero
50 g sciroppo di glucosio
150 g di yogurt greco fresco

50 g di panna fresca

Lavate e mondate le fragole, lavatele e pesatene 150 grammi. Frullatele assieme a 25 grammi di zucchero e 20 grammi di glucosio. Lavorate lo zucchero con il restante zucchero e glucosio, unite la panna ed metà della purea di fragole. Iniziate a riempire gli stampi alternando la crema di yogurt e la purea di fragole fino a terminare gli ingredienti. Fate congelare in freezer. Togliete i gelatini dal freezer 10-15 minuti prima di consumarli ma questo dipende dal caldo, se fosse molto caldo in pochi minuti sono pronti per essere mangiati.



L'ombelico di Venere
L'ombelico di Venere





