

Gelato di yogurt al limone

Ricetta per 4 persone



Ingredienti

2,5 dl	Yogurt naturale
2 dl	Panna semigrassa
70 g	Zucchero
4 Cucchiari	Citronat* (scorza di limone a cubetti candita)
2	Limoni

Preparazione

Mescolare lo yogurt e la panna con lo zucchero finché lo zucchero non sarà completamente sciolto, quindi aggiungere il Citronat.

Spremere i limoni e incorporare il succo al composto.

Mettere il composto nel congelatore e mescolare ogni 10 minuti fino al raggiungimento della consistenza desiderata (circa 2 ore).



* in vendita presso Coop / Spar / Manor / CC Prodega

SANDRO VANINI SA

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58
vanini@sandrovanini.ch, www.sandrovanini.ch