

4 Ιουλίου 2017

Παγωτό γιαούρτι-κεράσι με 3 μόνο υλικά!

/ Γενικά

Image not found or type unknown



Σήμερα θα σας δείξω μια λαχταριστή συνταγή για παγωτό γιαούρτι με κεράσια και τρία μόνο υλικά. Φυσικά είναι πολύ εύκολη στην ετοιμασία της, οικονομική και με αγνά υλικά που δεν έχουν καμιά σχέση με τις σκόνης γάλακτος που συχνά έχουν τα έτοιμα παγωτά. Για αυτή τη συνταγή χρησιμοποιώ τη παγωτομηχανή της Kenwood και όλο το καλοκαίρι διατηρώ τον ειδικό της κάδο στη κατάψυξη ώστε να μπορώ να φτιάξω παγωτό γρήγορα όποτε το χρειαστώ,

Υλικά

½ κιλό στραγγιστό γιαούρτι

½ κιλό κεράσια

100γρ ζάχαρη

1 βανίλια, προαιρετικά

Τρόπος παρασκευής

Παγώνουμε τον κάδο της παγωτομηχανής της Kenwood από το προηγούμενο

βράδυ στη κατάψυξη.

Πλένουμε καλά τα κεράσια και αφαιρούμε το κουκούτσι τους.

Βράζουμε τα κεράσια με τη ζάχαρη για 5 λεπτά ώστε να απελευθερώσουν τους χυμούς τους, προσθέτουμε τη βανίλια αν χρησιμοποιούμε και στη συνέχεια αφήνουμε το μείγμα να παγώσει καλά στο ψυγείο.

Ετοιμάζουμε τη παγωτομηχανή, προσθέτουμε στον κάδο το γιαούρτι με τα παγωμένα πια κεράσια και τη βάζουμε σε λειτουργία.

Σε 20-25 λεπτά θα έχουμε έτοιμο ένα υπέροχο παγωτό. Αν μπορείτε να κρατηθείτε, παγώστε επιπλέον το παγωτό στη κατάψυξη για περίπου μια ώρα ώστε να σφίξει.

Tip. Όσο πιο παγωμένα είναι τα υλικά τόσο πιο γρήγορα θα γίνει το παγωτό. Γι αυτό φροντίζω να παγώσω καλά τα κεράσια και να χρησιμοποιήσω το γιαούρτι κατευθείαν από το ψυγείο.

Καλή επιτυχία!

Πηγή: mothersblog.gr