

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Añade los toppings que más te gusten.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 yogures griegos azucarados.
- 2 cucharadas de azúcar vainillada
- 100 g de azúcar

Preparación:

Paso 1

Echamos los yogures azucarados en un bol y los dos tipos de azúcar, el de vainilla y el blanco. Mezclamos con unas varillas o un simple tenedor hasta que se quede como una crema, tienen que juntarse bien. Vertemos la crema en un recipiente apto para el congelador y la dejamos en la nevera durante una hora. Metemos al congelador otra hora más de reposo. Retiramos del congelador y batimos la mezcla enérgicamente con las varillas manuales o eléctricas para romper posibles cristales de hielo. Volvemos a meter la mezcla en el congelador y vamos revisándola y batiéndola cada 30-45 minutos durante 2 ó 3 horas. Este paso es importante para que la textura final del helado sea lo más cremosa posible.