# Frozen yogurt



#### Creador: Monónimo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Carina Madama

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Añade los toppins 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.