

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Miriam25



**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.