



Παγωτό γιαούρτι με φράουλες

ΥΛΙΚΑ (8 μερίδες)

Μισό κιλό φράουλες
2-4 κουταλιές μαρμελάδα φράουλα
2 κουταλιές ροδόσταμο
2 κουταλιές γρεναδίνη (προαιρετικά)
Μισό κιλό γιαούρτι
3 κουταλιές ζάχαρη άχνη

***10-20 λεπτά η προετοιμασία *3 ώρες τουλάχιστον η ψύξη**

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

*Πλένετε και σουρώνετε τις φράουλες και τις βάζετε σε μια κατσαρόλα μαζί με τη μαρμελάδα. Βάζετε την κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά για περίπου 5 λεπτά, ανακατεύοντας που και που μέχρι να μαλακώσουν οι φράουλες

*Πολτοποιείτε τις φράουλες με το χυμό τους και τις περνάτε από ένα σουρωτήρι

*Αναμιγνύετε τον πολτό με το ροδόσταμο και αν θέλετε με τη γρεναδίνη και στη συνέχεια με το γιαούρτι

*Προσθέτετε τη ζάχαρη άχνη και δοκιμάζετε –μπορεί να το θέλετε πιο γλυκό και να μη σας αρκούν οι 3 κουταλιές άχνη.

*Βάζετε το μίγμα σε ένα μεταλλικό κουτί και το τοποθετείτε για μια ώρα στην κατάψυξη –ή όση ώρα χρειαστεί για να αρχίσει να πήζει κοντά στα τοιχώματα του δοχείου

*Το βγάζετε από την κατάψυξη και το χτυπάτε στο μίξερ. Μετά το ξαναβάζετε στην κατάψυξη, αυτή τη φορά για μισή ώρα. Μετά το βγάζετε και το ξαναχτυπάτε. Αυτό συνεχίζεται μέχρις ότου το μίγμα αποκτήσει ενιαία κρεμώδη υφή. Μετά το τελικό χτύπημα το αφήνετε στην κατάψυξη μία ώρα και είναι έτοιμο. Αν έχει καταψυχθεί πολύ, προτού το σερβίρετε αφήστε το για λίγη ώρα στην ψύξη.

Tips

Όταν το σερβίρετε μπορείτε να το γαρνίρετε με ολόκληρες φράουλες



και με φύλλα φρέσκιας μέντας ή δυόσμου.
102 θερμίδες η μερίδα