

Helado de cerezas y yogur

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 15 '
- 2

Comentario nutricional

Para reducir el aporte calórico del azúcar en esta receta, se puede sustituir por edulcorantes naturales como la estevia.

Modo express

1. Lavar y deshuesar las cerezas, pasarlas por la slow juicer con el filtro grueso.
2. Mezclar el zumo de cereza con el azúcar y el yogur, batiendo para que se integre bien. Si se desea, también se puede usar y mezclar la pulpa de cereza.
3. Poner la mezcla en una cubitera o fuente de plástico con fondo plano, y meter en el congelador durante 8 horas, hasta que se congele por completo.
4. Colocar el filtro ciego en la Chef Plus Essential.
5. Trocear la mezcla congelada, introduciendo los trozos en la máquina; consumir el helado de inmediato o ponerlo en el congelador rápidamente para que no se descongele.