3 trucos deliciosos con helado de yogur casero

Raciones para 1

1. POLOS DE YOGUR: elige tres colorantes alimenticios para teñir tres tarrinas de yogur. Mezcla bien hasta conseguir un color homogéneo y luego llena los envases vacíos. Juega con los diferentes colores para crear capas y cuando estén llenos, mete un palito en cada envase para formar el polo. Congela 5h y luego poco a poco saca cada helado de su envase ¡así de sencillo!

2. SOFT SERVE DE YOGUR: mezcla en un yogur una pizca de azúcar avainillado. En una bolsa para congelador, introduce la mezcla de yogur y azúcar y extiéndelo bien. Mete esa bolsa en otra bolsa más grande e introduce en ella hielo picado y sal para hacer que el yogur se congele rápidamente. Haz un corte en una esquina de la bolsa como si fuera una manga pastelera y ya tendrás listo tu helado de yogur casero.

3. PERLAS DE YOGUR: mete en biberones de cocina yogur de tres sabores con diferentes colores. Puedes aplicar colorante alimenticio para conseguir colores más vivos. Sobre una bandeja para horno con papel antiadherente, dibuja perlas de yogur. Cuando la bandeja esté llena, congela las perlas durante 2 horas. Con ayuda de una espátula de cocina, separa las perlas de yogur de la bandeja y ya estarán listas para servir como topping helado en tus postres.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/3-trucos-deliciosos-con-helado-de-yogur-casero/