

Φραουλένιο Ζελέ με Γιαούρτι

Φραουλογλυκό με γιαούρτι! Τι άλλο να ζητήσεις δηλαδή τώρα που το καλοκαίρι είναι εδώ και εσύ θέλεις να δροσιστείς. Το γιαούρτι είναι πάντα η καλύτερη επιλογή για να κάνεις τα γλυκά σου πιο υγιεινά και πιο γευστικά και αυτό είναι ένα γλυκό που πρέπει να μεις τώρα στην κουζίνα και να το φτιάξεις!

ΥΛΙΚΑ

250 γρ. φράουλες

400 γρ. Γιαούρτι Total 2%

50 γρ. άχνη ζάχαρη

10 γρ. ζελατίνη ζαχαροπλαστικής (1 φακελάκι)

6 κουταλιές νερό

Λίγο σοκολάτα κουβερτούρα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βάζεις τις φράουλες στο μούλτι και τις χτυπάς μέχρι να γίνουν σάλτσα. Τον πουρέ αυτόν θα τον βάλεις στο μάτι για να πάρει μια βράση. Θα τον περάσεις πρώτα από το σουρωτήρι για να φύγουν τα πολλά σποράκια. Ρίχνεις περίπου μια κουταλιά νερό και το αφήνεις να ζεσταθεί. Διαλύεις την ζελατίνη σε ένα ξεχωριστό μπολ και βάζεις νερό. Το προσθέτεις στην σάλτσα φράουλας. Το ανακατεύεις και το αφήνεις λίγο. Βάζεις το γιαούρτι σε ένα μπολ και προσθέτεις και την άχνη ζάχαρη. Στύβεις λίγο λεμόνι στην σάλτσα φράουλας που βράζει. Έπειτα την ρίχνεις στο μείγμα με το γιαούρτι και ανακατεύεις. Τέλος το βάζεις σε μπολάκια και το αφήνεις στο ψυγείο για κανένα δίωρο.

Καλή επιτυχία!



bletsas.gr



bletsas.gr

