

YOGURT AND BERRIES ICE CREAM



INGREDIENTES:

- 12 onzas de yogurt griego Natural
- 1 taza de leche de coco
- 4 sobres de Natuvia Probióticos
- 1 1/2 cucharadita de vainilla (usá la presentación de vainilla clara para que no te cambie el color)
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 taza de arándanos
- 1 taza de fresas o frambuesas



PREPARACIÓN:

1. En una licuadora o procesador de alimentos, combiná el yogurt natural, la leche de coco, los sobres de Natuvia, el jugo de limón y la vainilla. Pulsá hasta obtener una mezcla homogénea y suave.
2. Dividí esta mezcla en dos partes iguales. Una de estas mitades colocala en el procesador con las fresas y arándanos y mezclá hasta obtener una mezcla homogénea.

Para armar las capas en los moldes de helado

1. Colocá una capa de la mezcla rosada en todos los moldes de helados y llevá a congelar por al menos 30 minutos. Una vez que esta ya está firme, distribuir la mezcla blanca en los moldes (sobre la rosada) y llevá a congelar por al menos 4 horas.
2. ¡Disfrutá!