

Frozen Yogurt (inghetata de iaurt)

Este muy importante sa folositi un iaurt gras. Daca am inteles ceva din toate articolele citite in care am incercat sa gasesc reteta aia perfecta de home-made frozen yogurt, este ca grasimea si zaharul reprezinta cheia (in special daca nu te numeste catalina zaharescu si esti maestru in inghetata si ai si masina de inghetata :P). Acest articol se adreseaza oamenilor fara masina de inghetata, oamenilor simpli, oamenilor care au facut o obsesie pentru fro-yo, oamenilor care nu ajung chiar in fiecare zi la mall ca sa-si doza. Oamenilor ca mine, oamenilor ca tine, oameni aproape normali, stii ce zic. Asa ca sa-ti explic cum se face. E uber-complicat! ☐



- Iaurt grecesc 10% grasime – 400 gr.
- Smantana de gatit 30% grasime – 150 ml.
- Zahar – 200 gr. (eu de obicei pun jumatate)
- Suc de la o lamaie
- Optional Busuioc proaspat pentru varianta cu busuioc

Amesteca iaurtul cu smantana, zaharul si sucul de lamaie. Este de preferat sa faci o cantitate mai mare, pentru ca apoi sa o torni intr-o forma de chec, imbracata cu hartie de copt. De ce, ma intrebi? Pentru ca iti va fi mai usor sa faci bulgarasi de inghetata cand va fi inghetata. Baga totul la congelator si asteapta. Cam asta e varianta de fro-yo simplu. Dupa ce m-am prins

eu de jmecherie mi-am zis sa fac si o varianta mai dupa sufletul meu, asa ca i-am pus busuioc.

Cum se face? Pune smantana la incalzit si arunca si frunzele de busuioc. Ai grija sa nu ajunga smantana in punctul de fierbere. Apoi blendeaza bine de tot si lasa-le sa se raceasca.

Strecoara smantana si repeta pasii de mai sus.

Foto & Text: Stoica Ionela