

HELADO DE CEREZA



Fácil



30 min.



2 raciones



0,85 €/ración

INGREDIENTES

- 2 yogures griegos (2kg)
- 10 cerezas muy maduras
- Canela




ELABORACIÓN

1. Colocar en una taza el yogur griego con canela y mezclar bien.
2. Trocear las cerezas y batir.
3. Sobre una hoja de papel de hornear, esparcimos la mezcla y extendemos con la ayuda de una espátula.
4. Introducir en el congelador durante unos 30 min. Una vez que la mezcla tenga la consistencia deseada, se puede servir.

ALÉRGENOS



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

 por ración	energía	hidratos de carbono	azúcares	grasas	grasas saturadas	proteínas	fibra	sal
	233 kcal	37,5 g	24,9 g	7,5 g	5 g	3,8 g	1,4 g	0,75 g

NUTRI-SCORE



¡EVITA EL DESPERDICIO!

- Puedes hacer este postre con cualquier fruta madura que tengas por casa. Como estamos en la época de fresa, frambuesa, albaricoque y muchas otras frutas con las cuales podrás hacer esta receta sin dudar.

CONSEJOS CONSCIENTES

- Para generar más sabor, textura y nutricionalmente hacer más rico este postre, se podrán incluir frutos secos troceados por encima. Utiliza los que más te gusten o esos que tienes en la despensa desde hace mucho.