

ΓΡΑΝΙΤΑ - ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΦΡΑΟΥΛΑ



Ιδανική για την εποχή, φρουτώδης αλλά και κρεμώδης αυτή η γρανίτα γιαούρτι-φράουλα θα ενθουσιάσει μικρούς και μεγάλους! Ένα σνακ πιο υγιεινό από παγωτό αλλά εξίσου νόστιμο, δροσιστικό και με λίγες θερμίδες! Φτιάξτε το μαζί με τα παιδιά και θα γίνει η αγαπημένη σας φραουλένια απόλαυση!

ΥΛΙΚΑ

140γρ. Φρέσκιες Φράουλες

200γρ. Ελαφρύ Συμπυκνωμένο Γάλα

500γρ. Γιαούρτι χωρίς Λιπαρά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βήμα 1°

Ψιλοκόψτε τις μισές φράουλες και χτυπήστε τις υπόλοιπες στο μούλτι ή χρησιμοποιήστε ένα ραβδομπλέντερ για να δημιουργήσετε έναν πουρέ.

Βήμα 2°

Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε το συμπυκνωμένο γάλα με τις πολτοποιημένες φράουλες και, στη συνέχεια, ανακατέψτε απαλά το γιαούρτι μέχρι να αναμειχθεί. Προσθέστε τις υπόλοιπες ψιλοκομμένες φράουλες.

Βήμα 3°

Ρίξτε το μείγμα φράουλας λίγο-λίγο στο παγωμένο κύπελλο ChillFactor και πιέστε το μέχρι το μείγμα να αρχίσει να παγώνει.

Βήμα 4°

Απολαύστε!