

Ingredienti
150 g di yogurt bianco magro
2 cucchiai di crema di nocciole

Preparazione
Facilissimo: mixiamo con un frullatore ad immersione e poi versiamo in una ciotola di metallo, posandolo in freezer, ricordandoci di mescolare ogni 30 minuti per le prime 4 ore. Poi potrete servirlo (come ho fatto io) con una fetta di torta o magari con dei biscottini.

Il risultato sarà leggero, gradevole, e goloso.

Io l'adoro!