

Helado casero de Yogurt Griego Zörba y duraznos asados.

#LaAlegriaDeVivir



ZÖRBA
LÁCTEOS

INGREDIENTES 2 PERSONAS

- 340 gr de **Yogurt Griego Natural Zörba**
- 15 gr azúcar
- 250 gr de clara de huevo
- 4 duraznos maduros
- 1 vaina de vainilla o extracto de vainilla
- 15 gr de miel

PREPAREMOS EL HELADO:

1. Mezclamos las claras de huevo y el azúcar en un recipiente para cocer a baño maría (el concepto de baño maría implica el calentamiento indirecto de alguna sustancia por medio de transferencia de calor desde el agua) cocer hasta disolver el azúcar y sin sobre pasar los 60°C para evitar la coagulación de la clara.
2. Una vez tengamos la mezcla homogénea entre las claras y el azúcar llevamos a montar a punto de nieve con ayuda de una batidora o batidor manual.
3. Cuando tengamos el punto de nieve agregamos el Yogurt Griego Zörba a velocidad baja en diferentes momentos para evitar que pierda consistencia, una vez agregado todo el Yogurt paramos de batir y esparcimos con ayuda de una espátula sobre un bowl metálico creando una delgada capa.
4. Llevamos al congelador y cada 45 mins. revolvemos con un tenedor para romper los cristales y volvemos a esparcir por las paredes del bowl. Repetimos esta acción aproximadamente 5 veces.

PARA EL DURAZNO ASADO

1. Limpiamos y cortamos por la mitad cada durazno retirándole la semilla (es opcional retirarles la piel)
2. Llevamos a una parrilla previamente caliente y asamos las mitades de durazno por ambas caras hasta que estén blandos y jugosos.

#LaAlegriaDeVivir

ZÖRBA
LÁCTEOS