

Το καλύτερο frozen yogurt, από την Μαριφάνη Ξανθάκη και τις Λιχουδιές της Μαριφάνης!

Γεια καλοί μου φίλοι!!!

Μετά από διάφορες δοκιμές κατέληξα στην καλύτερη και απλούστερη εκδοχή για σπιτικό frozen yogurt που μπορεί να διαμορφωθεί κατά τα γούστα του καθένα!!!

Τα υλικά που χρειαζόμαστε είναι ελάχιστα και πολύ απλά, όπως επίσης και η διαδικασία!!!! Ας δούμε πώς το φτιάχνουμε:



Για 1 1/2 λίτρο frozen yogurt

Βασικό μείγμα:

1 κιλό στραγγιστό γιαούρτι με πλήρη λιπαρά
1 τενεκάκι ζαχαρούχο γάλα

Γεύση βανίλια:

2 κουτ.γλ. εσάνς υγρής βανίλιας ή 2 καψουλάκια σκόνη βανίλιας

Γεύση σοκολάτας

2 κουτ.σ. κακάο άγλυκο καλής ποιότητας

Γεύση φράουλας

1 φλιτζ.τσ. πολτοποιημένες φράουλες φρέσκιες ή κατεψυγμένες

Γεύση μαστίχας

1/2 κουτ. δάκρυα μαστίχας κοπανισμένη

Γεύση πραλίνας

3 κουτ.σ. πραλίνα φουντουκιού σε αντικατάσταση με το μισό από τη συνολική ποσότητα ζαχαρούχου γάλακτος

Εναλλακτικά μπορούν θα προστεθούν στο βασικό μείγμα κομμάτια κατεψυγμενων φρούτων ψιλοκομμένων (ροδάκινα, κεράσια, φράουλες, μύρτιλα κλπ)

Εκτέλεση:

- Για το βασικό μείγμα το μονο που πρέπει να κάνουμε είναι να χτυπήσουμε πολύ καλά με το μίξερ το γιαούρτι να αφρατέψει και να διογκωθεί. Στη συνέχεια να προσθέσουμε το ζαχαρούχο γάλα και να συνεχίσουμε να χτυπάμε ώστε το μείγμα να γίνει κρεμώδες.
- Ανάλογα με τη γεύση που θέλουμε να δώσουμε τότε προσθέτουμε τα ανάλογα υλικά που αναγράφονται ως άνω. Στην περίπτωση που θέλουμε να προσθέσουμε κατεψυγμένα φρούτα

τότε βάζουμε πρώτα το μείγμα μόνο του στην κατάψυξη για 1 ώρα κι έπειτα ενσωματώνουμε απαλά στο μείγμα τα φρούτα συνεχίζοντας την ψύξη του γλυκίσματος για 4-5 ώρες ακόμα.

- Σε κάθε άλλη περίπτωση αφού ολοκληρώσουμε τη διαδικασία παρασκευής παγώνουμε κατευθείαν στην κατάψυξη ιδανικά όλη τη νύχτα και ύστερα σερβίρουμε προαιρετικά με toppings της επιλογής μας.
- Το παγωμένο γιαούρτι μπορεί να φυλαχθεί στην κατάψυξη για σχεδόν 1 μήνα.
- Πριν το σερβίρισμα αφήνουμε 5 λεπτά το frozen yogurt να μαλακώσει εάν κρίνουμε απαραίτητο.

Καλή σας απόλαυση!!!!

Σας φιλώ :*

Μαριφάνη

<https://lixoudiesmarifanis.blogspot.com/2018/07/frozen-yogurt.html?m=1>