

Ingredienti

200g yogurt naturale (io lo faccio in casa con i fermenti)

50 g di zucchero

1 banana piccola

2 fogli di gelatina

2 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

Preparazione

Ammollate i fogli di gelatina in acqua fredda.

Versate lo yogurt e lo zucchero nel boccale.

Cucinate per 6 minuti a 80° vel. 3.

Due minuti prima della fine della cottura con le lame in movimento, levate il misurino e mettete la banana a pezzettini e frullate qualche secondo alla massima velocità, finite di cuocere e aggiungete la gelatina ben strizzata amalgamate 10 secondi a vel. 3.

Versate nelle coppe e riponetelo in frigo a rassodare minimo per tre ore.

Quando è pronto decorate con i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte e vedrete che gusto il buon cioccolato al latte che si sposa e si armonizza col pizzicorio dello yogurt naturale e la dolcezza della banana.

http://blog.giallozafferano.it/cucinoso/dessert-allo-yogurt/