

Helado de Yogurt Griego



INGREDIENTES:

- 3.5 L Base para helado **LLL Cremosa®**
- 2.5 L Base suave yogur **Lamic®**
- 800 g Queso Crema **La Cima®**
- 700 g Blueberry
- 700 g Frambuesa
- 15 ml Esencia de mora azul

PROCEDIMIENTO:

1. En un recipiente con capacidad de 10 L, agrega 3.5 L de base para helado **Cremosa®**, 2.5 L de Base suave yogur **Lamic®**, queso crema **La Cima®** y esencia de mora azul. Integra la mezcla perfectamente.
2. Licúa los frutos rojos (blueberry y frambuesa) con 200 mL de agua natural. Mantener hasta el final.
3. Coloca la mezcla en la garrafa y lleva al fabricante a una temperatura entre -8°C y -12°C, por 22 minutos.
4. Una vez listo, vacía el helado en un recipiente. Coloca una capa de helado y una capa de la salsa de frutos rojos. Mezcla y repite este proceso hasta llenar el recipiente.
5. Lleva al congelador tapa de cofre a una temperatura entre -25°C y -30°C. por 24 horas.
6. Disfruta del resultado.