

גלידת יוגורט עם פירות יער, לימון וסירופ אגבה

מצרכים:

- 3 כוסות פירות יער טריים או קפואים או מופשרים.
- 1 כף קליפת לימון מגוררת.
- 2 כפות מיץ לימון.
- 3/4 כוס דבש או יותר.
- 400 גרם (2 מכלים) יוגורט – לפחות 3% שומן מחלב עיזים.

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל החומרים בעזרת מטרפת יד.
2. מעבירים לקערת מעבד מזון עם להב מתכת ומעבדים לתערובת אחידה. מעבירים לקערה, מכסים ומאחסנים במקפיא למשך 30 דקות.
3. מוציאים ומעבדים שוב את התערובת במעבד מזון למשך 5 דקות. מחזירים לקערה, מכסים ומקפיאים שוב – הפעם למשך 45 דקות. חוזרים על הפעולה פעמיים נוספות. מעבירים למקפיא ל- 8 שעות לפחות לפני ההגשה.
4. להגשה, מניחים כדור או שניים של הגלידה בכוסות הגשה, שמים מעל מעט פירות יער, פרוסות לימון ומעט סירופ אגבה.