



Frozen yogurt au Nutella®

Autre | Dessert | Goûter | Été

👤👤👤 | 1 heure 🕒 | 🍪🍪🍪

2 kg de yaourt grec
100 gr de miel liquide
350 gr de fraises
125 gr de myrtilles
300 gr de pêches soit 2 pêches
150 gr de noisettes concassées
225 gr de Nutella®

Spécial Eté

Mélangez le yaourt grec avec le miel.

Passez les fruits sous l'eau puis coupez les fraises en 4 et les pêches en très fines lamelles.

Sur une plaque de cuisson ou un grand plat rectangulaire, étalez du papier cuisson dans le fond puis versez le yaourt grec sur une épaisseur. Il doit être bien réparti en une surface lisse et uniforme, 0,5 à 0,8 mm, puis disposez les fruits sur le dessus selon votre convenance et parsemez-les noisettes.

Mettre au congélateur minimum 1h30 puis coupez des morceaux avec un grand couteau. Il est possible de les conserver dans un sachet au congélateur.

Une fois bien dorés, égouttez les beignets sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Montage

Au moment de la dégustation ajoutez 15 gr de Nutella® sur la portion.
