

# Frozen yogurt al mango

circa 7 - 8 porzioni



up to 10 Min.



## Ingredienti:

### Per lo yogurt cremoso:

1 bustina di cameo Fermenti per Yogurt Extra Cremoso  
1 l latte intero

### Per il frozen yogurt al mango:

500 g yogurt preparato con cameo Fermenti per yogurt bianco cremoso  
500 g mango a dadini  
2 cucchiaini di miele oppure sciroppo di agave

- 1 Per lo yogurt cremoso:**  
Aggiungi i fermenti al latte, mescolando bene e poni a fermentare in yogurtiera per 8 ore.
- 2** Riponi lo yogurt in frigorifero per alcune ore, prima di utilizzarlo per preparare il frozen mango.
- 3 Per la preparazione del frozen yogurt:**  
Congela il mango per almeno 5 ore.
- 4** Poni nel boccale di un frullatore la polpa di mango ghiacciata, 500 g di yogurt cremoso, il miele e frulla il tutto ad intermittenza fino ad ottenere un composto cremoso.
- 5** Se è il frozen yogurt risulta pò morbido, ponilo in freezer per un paio d'ore, girando di tanto in tanto.
- 6** Conserva lo yogurt cremoso in frigorifero e consuma entro 7 giorni.  
Conserva il frozen yogurt in freezer e consuma entro 7 giorni.