

# Postre helado de yogurt con fruta

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Queso cotagge:** 250 g

**Miel:** 50 cc

**Manzanas rojas:** 2 Unidades

**Nueces:** 150 g

**Frutillas:** 100 grs.

**Frambuesas:** 100 grs.

**Uvas:** 200 g

**Manzanas verdes:** 2 Unidades

**Ciruelas:** 4 Unidades

**Yogurt Natural:** 250 cc

## Varios

**Canela En Polvo:** A gusto

**Azucar impalpable:** Cantidad necesaria

**Flores frescas:** Cantidad necesaria

**Hojas de menta:** Cantidad necesaria

**Nueces picadas:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Corte las manzanas en láminas.
- Corte las uvas por la mitad y retire las semillas.
- Corte las ciruelas en láminas.
- Corte las frutillas en láminas.
- En una sartén sin materia grasa tueste las nueces y luego pique grueso.
- En una licuadora coloque el queso cotagge, el yogurt natural y la miel de abeja.
- Licúe y reserve.
- Forre un molde de terrina con papel aluminio, acomode las frutas en forma intercalada.
- Espolvoree un poco de nueces picadas y cubra con la mezcla de *yogur*, intercalando con las nueces picadas.
- Lleve al congelador durante tres horas aproximadamente.

## Presentación

- Desmolde el postre y espolvoree con azúcar impalpable, canela y nueces picadas.

- Decore con hojas de *menta* y flores frescas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/postre-helado-de-yogurt-con-fruta>