GELATO DI YOGURT AL CAFFÈ

Ingredienti:

- 350 g di yogurt naturale magro,
- 120 g di zucchero,
- 3 cucchiai di panna da montare,
- 3 tazzine di caffè ristretto,
- 1/2 bicchiere di latte scremato,
- fragole e chicchi di caffè per guarnire,
- succo di mezzo limone,
- 1 cucchiano di miele.

In una terrina versate lo yogurt, aggiungete lo zucchero e amalgamate bene utilizzando una frusta.
Continuate a mescolare incorporando anche la panna e il caffè ristretto.
Unite poco alla volta il latte freddo senza smettere di mescolare.
Quando la crema avrà assunto una consistenza omogenea trasferitela nella gelatiera già in funzione e azionate per circa 40 min.
Nel frattempo lavate le fragole, tagliatele a fettine e mettetele in una ciotola.
Sciogliete il miele nel limone e versatelo sulle fettine di fragole.
Quando il gelato sarà pronto ricavatene tante palline che trasferirete in una grande ciotola.
Guarnite poi il gelato con le fettine di fragole e qualche chicco di caffè tostato.
Servite subito.