HELADO DE YOGURT DE ARANDANOS

4 porciones
15 min.

Ingredientes para el helado

150 gr de arándanos Osom
20 gr de zumo de limón
80 gr de azúcar
60 gr de zumo de naranja
250 gr de yogur griego.
40 gr de nibs de cacao

Paso 1

Para el culis de arándanos, o para nosotros los que no somos chefs; mermelada de arándanos: En una olla mezcla los arándanos OSOM con el zumo de limón, azúcar y zumo de naranja. Cocina a fuego lento hasta que la preparación tenga textura de mermelada. Deja enfriar.

Paso 2

En un bowl aparte, mezcla el yogur griego, el culis y los nibs de cacao. Y, por último, mete el bowl al congelador y cada media hora sácalo y revuélvelo para que tu helado tenga una consistencia mucho más cremosa!

Ingredientes para el crumble

150 gr de avena
50 gr de harina de trigo
60 gr de Mantequilla sin sal
1 huevo
5 gr de sal

Paso 1

En un bowl vamos a integrar la avena con la harina de trigo, sal, y mantequilla en cubos. ¡Mezcla con muchas ganas! La idea acá es incorporar la mantequilla con los demás ingredientes, apenas logres una textura arenosa, ¡sabrás que la mezcla está genial!

Paso 2

Agregaremos nuestro huevo previamente batido y seguiremos amasando, pero ten cuidado, no amases demasiado.

Paso 3

Sobre una bandeja de horno y con papel parafinado pon la masa del crumble. Procura dejarlo de 12 a 15 minutos en 180 grados.

Paso4

Tan pronto como sale del horno, con ayuda de una cuchara o tenedor, triturar para obtener una mezcla irregular. Dejar enfriar antes de usar. Déjalo enfriar antes de servir! ¡No queremos que se nos derrita el helado encima!

Algunos Tips “Osom” para ti!

La textura del culis va a volverse más espesa cuando se enfríe, déjala un poco menos espesa.

Para poder lograr esto, agrégale un poco de agua y mezcla bien.

Todos los derechos reservados ®