

Замороженный йогурт (фрогурт)

Frozen yogurt (замороженный йогурт или Frogurt) - это один из популярных летних десертов! В отличие от мороженого, фрозен йогурт легкий и содержит все полезные йогуртовые кисломолочные бактерии.



Ингредиенты

Ягоды (у меня вишня)	350 г
Сахар	5-6 ст.л
Йогурт натуральный	500 г

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Ягоды помойте. Я готовила вишневый йогурт и брала свежую вишню.

2 Шаг 2



Удалите косточки, если есть. Итоговый вес фруктов должен быть 350 грамм.

3 Шаг 3



Добавляем сахар и ставим на самый маленький огонь. Помешивая нагреваем, не допуская пригорания ягод или сахара.

4 Шаг 4



Доводим до кипения, снимаем пену и снимаем с огня.

5 Шаг 5



Слегка взбиваем блендером смесь так, чтобы она стала _почти_ однородной. Наличие кусочков фруктов в йогурте нам на руку: так вкуснее и натуральнее. Дайте немного остыть.

6 Шаг 6



Добавьте натуральный йогурт

7 Шаг 7



И еще слегка взбейте

8 Шаг 8



Если у вас есть мороженица, то просто перелейте смесь в нее и готовьте по инструкции. Если нет, то переливаем смесь в пластиковый контейнер и ставим в морозилку.

9 Шаг 9



Замораживаем 2 часа, затем вилкой взбиваем, чтобы разбить крупные куски льда. Можно взбить блендером или миксером. Через пару часов еще раз повторяем эту процедуру

10 Шаг 10



Готовый замороженный йогурт.

11 Шаг 11



Замороженный йогурт подаем как и мороженое: в креманках. По желанию можно украсить его ягодами и мятой.