

## 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.