



Helado de cerezas



Ingredientes:

- 125 gr. de cerezas (el peso es sin el hueso ni el rabito)
- 80 gr. de queso philadelphia light
- 150 gr. de yogur griego
- 50 gr. de azúcar glasé
- un chorrito de leche condensada light

Indicaciones:

1. Lavar bien las cerezas.
2. Deshuesarlas y eliminar las partes “feas”, si es que hay alguna cereza demasiado madura.
3. En el vaso de la picadora, picar ligeramente las cerezas.
4. En el mismo vaso de la picadora, para aprovechar los jugos de las cerezas, echar el queso, el yogur griego, el azúcar y la leche condensada.
5. Batir a mano para mezclar bien los ingredientes.
6. Verter la mezcla en un recipiente con tapa que pueda meterse en el congelador.
7. Congelar y cada 10-15 minutos, y a lo largo de varias horas, sacar el recipiente del congelador y remover bien el helado para conseguir una textura cremosa.
8. Si el helado es para servir al día siguiente, sacarlo del congelador unos 20 minutos antes de servirlo.
9. Para hacer las bolas de helado con más facilidad, poner la cuchara para servir helados en agua muy caliente.
10. Decorar con un poco de caramelo líquido (chocolate derretido, miel, sirope, etc.) y trocitos de galletas digestive.

AVISO: No es un helado dulce, pero sí gustoso. Al que le guste más dulce, debería añadir más azúcar glasé.