

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Dessert yogurt e limone

Strawberry · Monday, May 18th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

3 limoni(uno per il succo e 2 affettati)

- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 bustina zafferano
- i semi di mezzo baccello di vaniglia
- 500gr yogurt greco
- 5 cucchiari di miele
- alcune foglie di menta

Preparazione:

Spremete un limone e la metà del succo versatelo in una casseruola, unite lo zucchero, lo zafferano, i semi di vaniglia, scaldate a fuoco lento, fino a scioglimento dello zucchero, togliete da fuoco e aggiungete i 2 limoni rimasti, pelati e tagliati molto molto fini, lasciate raffreddare. A parte mescolate lo yogurt con il restante limone, il miele. suddividete il composto in 4 vasetti o bicchieri di vetro, copritelo con la miscela di limone allo zafferano fredda e servite con fettine di limone e una fogliolina di menta.

This entry was posted on Monday, May 18th, 2015 at 6:39 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.