

## Stecco gelato di frutta, yogurt e cereali

*Voglia di una merenda fresca e sfiziosa? Prova questi ghiaccioli fai-da-te!*



Cerchi un'idea per uno spuntino fresco e facile da preparare? Prova questi deliziosi **ghiaccioli fai-da-te** per un'eccezione da leccarti i baffi!

Provali per **una merenda o un dolce alternativo** alla fine di una cena estiva: ti conquisteranno.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 30 min.**

### Ingredienti (per 4 stecchi gelato)

100 g di yogurt bianco intero senza zucchero

100 g di polpa di pesche

100 g di polpa di albicocche

**Qualche goccia di succo di limone Passo dopo Passo**

2 cucchiaini di cereali soffiati senza zucchero

**1 cucchiaino scarso di miele di acacia Bio,Logico Despar**

**Un pizzico di cannella in polvere Despar**

Un pizzico di curcuma in polvere

### Procedimento:

1. Mondare e lavare la frutta, poi tagliarla a pezzi. Frullare le pesche con la cannella in polvere e qualche goccia di limone. A parte frullare anche le albicocche con qualche goccia di succo di limone e con la curcuma in polvere fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Tieni da parte.
2. Mescolare bene il miele con lo yogurt.
3. Versare la purea di pesca nello stampo da gelati riempiendolo per un terzo. Riporre nello stampo da gelato nel congelatore per 15 minuti.
4. Versare lo yogurt amalgamato al miele nello stampo da gelato riempiendolo per un altro terzo. Riporre lo stampo da gelato nel congelatore per altri 15 minuti.
5. Inserire lo stecco e versare la purea di albicocche nello stampo per il restante terzo, decorare la parte finale con qualche chicco di cereali.
6. Riporre in frigo gli stecchi gelato per almeno 4 ore prima di consumarli.