

## Gelato allo yogurt con pistacchi e cioccolato fondente

*Il gelato allo yogurt con pistacchi e cioccolato fondente è un dessert leggero, ideale da preparare nel periodo estivo. Scopri la nostra ricetta.*



Oggi ti proponiamo una **ricetta fresca e leggera**, perfetta da preparare in questo periodo: il **gelato allo yogurt con pistacchi e cioccolato fondente**. La nostra ricetta prevede l'utilizzo dello **yogurt greco** al posto del latte. In più, abbiamo dolcificato il gelato con poco **miele di acacia**, che puoi sostituire con lo **sciroppo d'acero** o un altro dolcificante a piacere.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 3 ore.**

### Ingredienti

**per 4 persone**

400 g di yogurt greco

100 g di cioccolato fondente

**30 g di miele di acacia Bio, Logico Despar**

**2 cucchiaini di pistacchi al naturale Bio, Logico Despar**

**Per guarnire q.b. di pistacchi al naturale Bio, Logico Despar**

Mezza bacca di vaniglia

### Procedimento

1. Trita finemente il cioccolato fondente e i pistacchi, tienili da parte.
2. Trasferisci lo yogurt, la panna, il miele e i semi della vaniglia in una ciotola; monta gli ingredienti con le fruste elettriche pochi istanti, quindi incorpora i pistacchi e il cioccolato e amalgama gli ingredienti.
3. Trasferisci il composto in un contenitore adatto al freezer.
4. Riponi il contenitore in freezer e mescola il composto con una forchetta ogni 30 minuti, ripetendo l'operazione per circa 3 ore.
5. Tira fuori dal freezer il gelato qualche minuto prima di servirlo e, se necessario, mescola nuovamente affinché sia cremoso.
6. Decora con pistacchi a piacere.