Jogurtový nanuk s jahodami

Kategorie: Ostatní

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 8

- Bílý jogurt 300 g
- Moučkový cukr 100 g
- Mražené jahody 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Bílý jogurt dáme do misky a prošleháme ho s cukrem. Mražené jahody necháme chvíli povolit nebo je vložíme na 30 sekund do mikrovlnné trouby a necháme je rozmrazit. Pak je přidáme k jogurtové směsi a vše rozmixujeme.
Hmotu rozdělíme do formiček na nanuky nebo do malých plastových kelímků. Necháme je přibližně 30 minut mrazit, pak do středu každé formičky zapíchneme nanuková dřívka(Lze zakoupit v papírnictví nebo v domácích potřebách) a mrazíme další 3-4 hodiny. Hotové nanuky vyndáme z mrazáku a necháme je chvíli povolit při pokojové teplotě, aby šly lépe vyndat z formiček, a podáváme je.

Poznámka:

Místo jahod můžeme použít i jiné ovoce a můžeme je zmražené namočit do čokoládové polevy a znovu na chvíli vložit do mrazáku. Nepokládat, ale ručně je otáčet, aby čokoláda tuhla

rovnoměrně.Po ztuhnutí je můžete zabalit do potravinářské fólie a uchovat v mrazáku pro pozdější konzumaci