



11/

Pimienta negra [*Piper nigrum*]

Helado de yogur y pimienta negra

INGREDIENTES (2 p.):

- 100gr de nata líquida
- 50gr de leche en polvo
- 50gr de glucosa
- 60gr de azúcar
- 500gr de yogur natural
- 15gr de pimienta negra molida

MIEMBROS DEL GRUPO:

- Edurne
- Naomi
- Jessica
- Aitor

ELABORACIÓN:

- En primer lugar colocaremos la nata y la leche en polvo en la termomix y lo trituramos dándole un poco de calor a 50° C.
- Cuando la pasta quede lisa, añadiremos el azúcar más la glucosa.
- Una vez esté la mezcla bien lisa añadimos el yogur y la pimienta.
- Trituramos bien y refrigeramos.
- Terminaremos en la heladora y conservaremos en el congelador.