Receta de Helados de Sandía

19 Jun 2020

Hola a tod@s, como ya sabéis este fin de semana entra el **Verano** tan esperado, y aunque este año será un poco raro dada la situación que estamos atravesando, espero que estos **Helados de Sandía** os ayuden a superar las altas temperaturas previstas para el comienzo de la nueva **Estación.**

Ingredientes

- Pulpa de sandía en daditos (tres tazas)
- Yogur griego natural (media taza)
- Azúcar (1/4 de taza)
- Zumo de limón (una cucharada)
- Moldes para helados (o vasitos de yogur vacíos, si no tenéis moldes)

Modo de Preparación

1. Poner en una jarra los dados de sandía, el yogur, el azúcar y el zumo de limón
2. Batir con la batidora hasta que quede un batido homogéneo
3. Repartir la mezcla en los moldes de helados y colocar un palito en cada uno
4. Meter al congelador hasta que el helado esté firme, al menos cuatro o cinco horas, aunque mejor de un día para otro
5. Sacar un rato antes de consumirlos para que se desmolden mejor y.....buen provecho!!!