

El calor ha sido intenso este verano, mucho, pero mucho calor. Este delicioso helado es ideal para refrescarnos, por que no lleva crema así que es muy liviano, rico y refrescante. Esta receta es adaptada del recetario que regalan en el Lider una vez al mes, mi hijo lo saco y cuando vio la receta me dijo que el la quería hacer. Después de leerla detenidamente y hacerle un par de cambios nos aventuramos, es muy fácil Gerónimo la hizo entera, yo solo lo estaba asesorando, la clave en esta receta es batir varias veces la mezcla, para que la consistencia del helado sea perfecta y sin hielo! El sabor es de otro planeta!

## Helado de Frambuesas y Frutillas

### Receta

2 tazas de frutillas enteras

2 tazas de frambuesas enteras

3 yogurt griego

1/4 taza de jugo de naranja puede ser natural o de caja

1/2 taza de azúcar flor

En una procesadora moler la fruta, hasta lograr un puré perfecto, en un bol mezclar el yogurt griego, azúcar flor y jugo de naranja, agregar esta mezcla a la fruta y procesar por un buen rato, hasta que obtengamos una mezcla cremosa. Luego la llevamos al freezer por media hora o mas, que este con consistencia, la sacamos y la volvemos a procesar. Yo repetí esto tres veces. Luego poner la mezcla en un molde rectangular y congelar por completo.