

ΓΙΑΟΥΡΤΟΓΛΥΚΟ ΜΕ ΑΝΑΝΑ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 30 ΛΕΠΤΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 1 / 5 (ΠΟΛΥ ΕΥΚΟΛΗ)



Για σήμερα σας έχω ένα δροσιστικό , καλοκαιρινό και πανεύκολο γλυκό. Ένα δροσερό γιαουρτογλυκό με ανανά που είναι σίγουρο ότι θα σας ξετρελάνει με την γεύση και την ευκολία του.

ΥΛΙΚΑ

- 1 συσκευασία κομπόστα ανανά σε σιρόπι
- 3 κεσεδάκια γιαούρτι πλήρες
- 3 φακελάκια (300γρ.) ζελέ με άρωμα ανανά
- 2 ποτήρια του νερού βραστό νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε κατσαρολάκι ρίχνουμε τα 2 ποτήρια νερό μέχρι να βράσει, ρίχνουμε τα 3 φακελάκια ζελέ και ανακατεύουμε ώστε να διαλυθεί καλά
- Προσθέτουμε το σιρόπι από την κομπόστα ανανά και συνεχίζουμε το ανακάτεμα
- Σε μπολ χτυπάμε το γιαούρτι με μίξερ χειρός μέχρι να αφρατέψει
- Σταδιακά ρίχνουμε το ζελέ μέσα στο γιαούρτι ενώ συνεχίζουμε να χτυπάμε με το μίξερ
- Προσθέτουμε και τον ανανά κομμένο σε μικρά κομμάτια
- Ρίχνουμε το μείγμα μας σε ταψί και βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες
- Το γιαουρτογλυκό μας είναι έτοιμο!

TIPS

- Γαρνίρουμε με σαντιγί και κομμάτια ανανά
- Το συγκεκριμένο γλυκό είναι κατάλληλο και για όσους προσέχουν την διατροφή τους μιας και δεν περιέχει καθόλου ζάχαρη.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κομπόστα σε χυμό ανανά και όχι σε σιρόπι ώστε το αποτέλεσμα να είναι ακόμα πιο ελαφρύ.