

# Picolés de iogurte grego e framboesas

Gelados —   10 min  8 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/picoles-de-iogurte-grego-e-framboesas](https://chef.continente.pt/receitas/picoles-de-iogurte-grego-e-framboesas)



## Ingredientes

500 g de iogurte grego natural Continente  
120 g de açúcar em pó  
100 ml de natas  
1 c. sopa essência de baunilha  
150 g de framboesas  
100 g de chocolate branco  
Pistácios q.b.

## Confeção

1. Divida o iogurte grego em duas taças iguais.
2. Numa delas, coloque o açúcar em pó e as natas e misture.
3. Na outra, adicione a essência de baunilha e as framboesas e misture energicamente, de forma a esmagar ligeiramente a fruta.
4. Encha as formas de fazer gelados de pau com estas duas misturas alternadas e leve-as ao congelador de um dia para o outro.
5. No momento de servir, derreta o chocolate branco em banho-maria.
6. Retire os gelados do congelador e depois desenforme-os. Mergulhe-os num pouco de chocolate branco e polvilhe-os com pistácios picados finamente.