

FROZEN ABRIKOZENYOGHURT



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 300 g bevroren abrikozen* - 1 el perzikensiroop - 4 roomboterkoekjes - 250 g Bulgaarse yoghurt - 2 el rietsuiker

1. Haal de vruchten 15 minuten voor de bereiding uit de vriezer. Verkruiemel ondertussen de koekjes in de blender met de Pulse modus en zet ze opzij. Doe, vlak voor het serveren, de yoghurt, de siroop, de suiker en de abrikozen in de kom van de blender. Mix 1 minuut op functie "dessert".

2. Schakel het apparaat uit zodra u een homogeen mengsel heeft.

3. Verdeel het ijs over de glazen en schep de koekkruimels er op.

Tip van de chef :

* Bevroren abrikozen: de avond van tevoren de abrikozen wassen, ontpitten, in stukjes snijden en in de vriezer zetten. Let op dat ze niet aan elkaar vast klonteren.

