

FROYO MEXICO



ZUTATEN

100 ml	Wasser
80 g	Sugars of the World Bio-Agavensüße
1500 g	Soja-Joghurt
60 g	feingemahlene Cashewkerne
½ TL	Vanilleextrakt
½ TL	Guarkernmehl

ZUBEREITUNG

Bio-Agavensüße in 100 ml Wasser auflösen.

Mit Soja-Joghurt, gemahlene Cashewkerne, Guarkernmehl und Vanilleextrakt zu einer glatten Masse in einer Metallschale verrühren.

Die Schale für eine Stunde in den Gefrierschrank geben.

Herausnehmen und mixen bis die Masse wieder cremig ist.

Für eine weitere Stunde in den Gefrierschrank geben.

Den Vorgang wiederholen (die Masse sollte insgesamt mindestens drei mal gemixt werden).

Abschließend die Schale für 30-60 Minuten in den Gefrierschrank geben.

Genieße den Frozen Yogurt auf Pfannkuchen oder mit Obst.

Tipp: Der restliche Frozen Yogurt hält sich in einer luftdichten Verpackung im Gefrierschrank am besten.