המתכון הבא מוגש בחום **לגלידת פרוזן יוגורט.**

רכיבים:

1 ק"ג יוגורט 5%

1 כוס אבקת סוכר

¼ כוס וודקה (למניעת קפיאה)

פירות שונים חתוכים, קלופים וחתוכים לקוביות

רוטב מייפל / סילאן / דבש (אחד מהשלושה)

אופן ההכנה:

1. מערבלים היטב את היוגורט והסוכר במשך כ-10 דקות ומעבירים למקפיא למשך שש שעות.
2. מוציאים מן המקפיא, נותנים להתרכך מעט, מפוררים בעזרת מזלג ושוב מערבלים במעבד מזון. מוסיפים את הוודקה תוך כדי ערבול.
3. מעבירים למקרר למשך שעתיים לפחות.
4. מוציאים מן המקרר, מעבירים לקעריות הגשה, מפזרים מעל קוביות של פירות ורוטב מייפל או סילאן או דבש לפי הטעם ומגישים.