

## Ingredienti

- 1 limone, la scorza (senza la parte bianca) a pezzi di 2 cm
- 18 g di stevia o altro dolcificante
- 500 g di yogurt greco magro
- 180 g di mascarpone
- 5 g di miele

# Crema yogurt mascarpone e limone

DAI GUSTO ALLA TUA DIETA

ricette Low carb e keto

[#monicacucinandoconbimby](#)

Difficoltà	facile
Tempo di preparazione	10 min
Tempo totale	20 min
Porzioni	4

## Valori nutrizionali

### PER 100G

carboidrati	3,58 g
grassi	12,35 g
proteine	8,57 g
fibre	0,0 g

### PER PORZIONE

carboidrati	6,14 g
grassi	21,15 g
proteine	14,68 g
fibre	0,0 g

## Preparazione con Bimby

- Mettere nel boccale la scorza del limone e la Stevia, impostare Frullare/15 sec.. Riunire sul fondo con la spatola.
- Aggiungere lo yogurt, il mascarpone e il miele, mescolare: 1 min./vel. 4.
- Sistemare la crema in bicchierini, decorare con scorza di limone.
- Servire.

## Preparazione senza Bimby

- Grattugiare la scorza del limone e unire alla Stevia.
- Aggiungere lo yogurt, il mascarpone e il miele, mescolare con delle fruste.
- Sistemare la crema in bicchierini, decorare con scorza di limone.
- Servire.

  seguimi su: [#monicacucinandoconbimby](#) per trovare altre ricette

 scrivimi per info: [monica79.bimby@gmail.com](mailto:monica79.bimby@gmail.com)