Мягкое творожное мороженое с персиком

На 100 грамм:
Калорийность: **85,86 ккал.**
Белки: **6,28 г.**
Жиры: **0,43 г.**
Углеводы: **15,05 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/myagkoe-tvorozhnoe-morozhenoe-s-persikom/

Ингредиенты:
- 150 г. творога
- 4-5 ст.л. натурального йогурта
- 2 банана
- 1 персик (груша/нектарин/ягоды и т.д.)
- 1 ст.л. меда (если хочется, чтобы было очень сладко)

ПРиготовление:
Взбить творог с йогуртом в блендере. Если творог не очень мягкий, заранее протрите его через сито, чтобы у творога была консистенция пасты. Добавьте бананы и мед (по желанию), еще раз очень тщательно взбейте. Нарежьте персик – достаточно мелко, и смешайте с творожной массой. Разлейте по формочкам и поставьте в морозильник на 3 часа – если будет слишком твердо, то дайте мороженому немного постоять, и оно станет очень нежным, мягкое удовольствие!