

## **Gelato avocado e yogurt con pesto dolce di melissa e nocciole**

Un avocado maturo  
200 gr. di yogurt di capra bio intero  
3 cucchiaini di succo d'acero

melissa nocciole e succo d'acero per il pesto

Ho tritato la polpa di avocado nel mixer con lo yogurt e il succo d'acero, ho messo in freezer, mescolando spesso fino a quando non ha preso la giusta consistenza.  
Il pesto invece l'ho fatto pestando nel mortaio la melissa, aggiungendo le nocciole tritate e alla fine il succo d'acero.

