

Tarta yogur Light

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

INGREDIENTES

0	Edulcorante — líquido
1 taza/s	Fresas — en trocitos pequeños
100 gr	Galletas marías
2,50 cucharadita/s	Gelatina en polvo — o 5 hojas gelatina
250 gr	Mermelada — fresa sin azúcar
2 tarrina/s	Queso cremoso light — (tipo Philadelphia)
2	Yogur — desnatados sabor a fresa

ELABORACIÓN

Mezclar las galletas picadas con la mermelada de fresa y forrar presionando el fondo de un molde desmontable.

Disolver la gelatina en polvo sin sabor en media taza de agua caliente y dejar entibiar. Mezclar el yogur con el queso y los trocitos de fresa. Añadir poco a poco la gelatina tibia, agregar el edulcorante y mezclar bien.

Verter sobre el molde con galletas y meter en el frigorífico unos 30 minutos aproximadamente para que cuaje.

Servir frío.