

Tarta yogur Light

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.