

CORAZONES DE GELATINA CON YOGURT GRIEGO

Ingredientes:

(Gelatina)

- 750 ml agua
- 28 g de gelatina sin sabor
- 1 litro de yogurt griego
- 1 cucharadita de vainilla
- 750 ml de leche condensada

*Buscá nuestra versión reformulada

(Topping de fresa)

- 2 tazas de fresas
- 50 gramos de Natuvia granulado
- 2 cucharadas de jugo de naranja .

Preparación:

(Gelatina)

1- Mezclá la gelatina sin sabor con agua, dejá reposar 5 minutos y derretí a baño maría.

2- Batí el yogurt griego, la leche, vainilla y la leche condensada reformulada.

*Ver receta en www.natuvia.cr hasta obtener una mezcla homogénea.

3- Agregá lentamente la gelatina sin sabor a la mezcla y seguí batiendo.

4- Colocá la mezcla en los moldes de corazón (puede funcionar cualquier recipiente) y refrigerá hasta que corte.

(Topping)

1- Licuá todos los ingredientes e incorporá la mezcla final sobre la gelatina ya cortada y refrigerá hasta servir.

