

CHEESECAKE DE FRESA

Ingredientes:

- 265 g de fresas (24 unidades)
- 5 gotas de Natuvia
- 1/2 cucharadita de vainilla
- Ralladura de 1/2 naranja
- 1 taza de yogurt natural
- 1 sobrecito de gelatina sin sabor hidratado en 3 cucharadas de agua
- 3 paquetes de galletas tipo María
- 1 cucharada de margarina light derretida

Preparación:

- 1- Triturá las galletas, mezclá con la margarina, colocá en un molde o refractario y horneá a 350° F hasta dorar.
- 2- En una olla, cociná las fresas, Natuvia, la vainilla y la ralladura hasta que se forme una mermelada y dejá enfriar.
- 3- Reservá una cuarta parte de la mermelada y licuá el resto con el yogurt.
- 4- Hidratá la gelatina sin sabor con el agua y derretí en el microondas.
- 5- Agregá la gelatina derretida a la mezcla y colocá sobre la galleta.
- 6- Decorá con la mermelada reservada y refrigerá.



VALOR NUTRICIONAL POR PORCIÓN

PORCIÓN: 1 REBANADA

Energía	Grasa	Proteína	Carbohidratos totales
76 kcal	2.4 g	3.2 g	10.6 g

RENDIMIENTO



8 PORCIONES

