

BARRITAS DE YOGURT CONGELADO

Ingredientes:

(Base de yogurt)

- 500 g de yogurt griego
- 1/2 jugo de limón mediano y ralladura
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal
- Natuvia en sobres (al gusto)

(Topping)

- 6 fresas enteras en rodajas finas
- 12 frambuesas enteras
- 20 arándanos enteros
- 1 cucharada de copos de coco

Preparación: **(Base de yogurt)**

- 1- Cubrí una bandeja o plato con papel para hornear que sobresalga lo suficiente como para que se pueda sacar fácilmente el yogurt de la bandeja una vez congelado.
- 2- Agregá el yogurt, la ralladura de un limón la mitad del jugo, la vainilla y una pizca de sal en un tazón y revolvé bien hasta que se mezclen. Agregá Natuvia en sobres a tu gusto.
- 3- Vertí el yogurt en la bandeja forrada, alisando para cubrir la superficie, cuanto más grande sea la bandeja, más fina será la corteza del yogurt. Asimismo, cuanto más pequeña sea la bandeja, más gruesa será la corteza del yogurt. Dejá caer o golpea la bandeja sobre la superficie de trabajo un par de veces para ayudar a esparcir el yogurt uniformemente.

(Topping)

- 1- Cubrí con rebanadas de fresas, frambuesas, arándanos y hojuelas de coco o coberturas de su elección.
- 2- Colocá la bandeja en el congelador durante al menos 2 horas o hasta que esté completamente congelada (esto funciona bien si se deja congelar durante la noche).
- 3- Una vez congelado, sacá del congelador. Sacá el yogurt de la bandeja y rompeló en trozos. Colocá las piezas en bolsas para congelar o en un recipiente con tapa, mantenelas congeladas y listas para comer.