

TIRAMISÚ DE FRESA CON YOGURT GRIEGO

Ingredientes:

- 250 g de fresas frescas, lavadas y cortadas en rodajas - 250 g de yogurt griego.
- 1 paquete de galletas tipo ladyfingers (aproximadamente 24 galletas).
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 3 cucharaditas de Natuvia líquido (ajustá según tu preferencia de dulzura).
- 1 taza de café fuerte, enfriado.
- Cacao en polvo para espolvorear.

Preparación:

1. Mezclá el yogurt griego con el Natuvia líquido y el extracto de vainilla en un tazón. Probá la mezcla y ajustá la cantidad de Natuvia líquido según tu gusto. Refrigerá esta mezcla mientras preparás el resto del tiramisú.
2. En un plato hondo, vertí el café frío.
3. Sumergí ligeramente cada galleta ladyfinger en el café por unos segundos, asegurándote de no empararlas demasiado para que no se deshagan. Colocá las galletas en el fondo de un plato o vaso apto para servir, formando una capa.
4. Cubrí las galletas con una capa de rodajas de fresa.
5. Vertí una capa de la mezcla de yogurt griego y Natuvia sobre las fresas, asegurándote de distribuirlo de manera uniforme.
6. Repetí las capas: otra capa de galletas ladyfinger mojadas en café, seguida de fresas y terminando con la mezcla de yogurt griego.
7. Refrigerá el tiramisú durante al menos 2 horas para que los sabores se mezclen y se asiente.
8. Antes de servir, espolvoreá cacao en polvo sobre la capa superior del tiramisú.