

CARLOTA DE LIMÓN EN COPA

Ingredientes:

Rinde: 6 porciones

- 210 g de queso crema
- 1 taza de yogurt griego
- 1/2 taza de Nativia Granulado
- 4 limones
- 100 g de galletas tipo María
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla clara

Preparación:

1. Sacale la ralladura a 2 de los limones. Luego exprimí los 4 para sacarles el jugo.
2. En una licuadora, colocá el queso crema light, el yogurt griego, Natuvia, el jugo y la ralladura de limón. Procesá todo muy bien hasta que no queden grumos. Podés probar la mezcla y ajustar el dulce o el ácido a gusto agregando más jugo o agregando Natuvia.
3. Con ayuda de un mortero, o bien con un tenedor, macerá las galletas María y agregales la mantquilla derretida incorporando muy bien. Está bien si quedan algunos pedacitos de galleta, eso le dará textura al postre.
4. Para montar las copas o vasos con el postre, podés hacerlo a gusto. Una opción es colocar capas de galleta alternando con la crema de limón, o bien, podés hacer una sola capa de galleta en el fondo y una sola capa de crema encima (como un parfait).
5. Podés decorar con ralladura de limón, o bien con rodajas finas de limón encima.