

Creator: Monónimo



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 ml de yogur natural
- 150 g de moras
- 150 g de albaricoques
- 150 g de azúcar

Preparación:

Paso 1

Lavar las moras con agua fría y secarlas ligeramente con un papel absorbente de cocina. Pelar los albaricoques, retirarles el hueso y cortarlos en trozos medianos. Triturar en un recipiente amplio las frutas por separado con yogur y azúcar hasta conseguir dos cremas homogéneas y sin grumos, una con las moras y otra con los albaricoques. Pasar moldes para polos por agua fría y llenar con las cremas. Congelar (cuando estén a medio

congelar pinchar con palillos). Dejar en el congelador hasta que solidifiquen definitivamente.