

Bavarois de naranja light



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Javier Alcalde **Recetizador:** Paloma Luque Ro



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 250 ml. de Zumo de naranja
- 3 Naranjas
- 10 grs. de Gelatina neutra en polvo
- 1 Yogurt natural
- 150 grs. de Queso de untar 0%
- 1 cucharada sopera de Edulcorante líquido

Preparación:

Paso 1

Hidratar la gelatina en un vaso de naranja. Hacer zumo con el resto de naranjas y reservar. Calentar la gelatina 20 segundos en el micro y volcar en el resto del zumo. Incorporar el yogurt, el queso y el edulcorante, remover y echar en moldes. Enfriar en la nevera.