

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de fresones
- 3 yogures griegos
- 1 cucharada de gelatina neutra
- 3 cucharadas de leche
- 1 cucharada de azúcar

Preparación:

Paso 1

Elegir fresas que tengan más o menos el mismo tamaño. Lavar bien las fresas y quitarles las hojas verdes. Pinchar cada una de las fresas elegidas con un palillo. Meter las fresas al congelador. Poner un cazo al fuego

con los yogures y el azúcar. Diluir la gelatina con unas cucharadas de leche fría. Añadir la gelatina disuelta a los yogures y remover. Retirar del fuego antes de que hierva. Dejar enfriar. Sumergir las fresas congeladas en la mezcla de yogur y volver a meter en el congelador. Cuando congele de nuevo, repetir la operación hasta que la capa de yogur adquiriera un grosor de 18 cm. Sacar 5 minutos antes de servir.