

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Miriam25



**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.*