

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 200 g de fresas
- 3 cucharadas de zumo de naranja
- 100 ml de yogur líquido natural
- 150 ml de nata
- 2 cucharadas de azúcar

**Preparación:**

## Paso 1

Lavar y triturar las fresas con el azúcar y el zumo de naranja. Rellenar hasta la mitad los moldes para helado con el puré de fresas. Reservar en el congelador hasta que la mezcla solidifique. Meter el yogur en el congelador durante 10 minutos para que esté muy frío. Montar la nata con el azúcar hasta que esté bien firme. Mezcla

*nata y el yogur con movimientos envolventes. Cuando el puré de fresas haya solidificado, terminar de rellenar con la crema de yogur, congelar durante una hora, sacar del congelador introducir palos de plástico o madera y seguir la congelación de 3 a 4 horas más.*