

CREMA DE YOGUR CON LIMON



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Viky Suquilanda



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

se puede comprar yogures azucaradis y ponemos menos de leche condensada

Descripción:

es una receta muy fácil de hacer y refrescante ahora qué viene el buen tiempo apetece, tomarlo

Ingredientes para 4 personas :

- 3 yogures naturales griegos
 - 3 limones
 - 250 leche condensada
 - 1 paq de palitos de chocolate
-

Preparación:

Paso 1

Es una receta muy refrescante, lo primero pondremos en un recipiente los yogures naturales griegos los compro griegos por que así queda más cremosos, añadimos el zumos de los limones y unos de ellos lo rallaremos y mezclamos con los yogures , a continuación ponemos la leche condensada y con todo batimos y lo colocamos en recipientes y lo pondremos en el congelador durante 20 minutos sacamos y ponemos los palitos de chocolate y servimos