CREMA DE YOGUR CON LIMON

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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Miriam25

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