

**Creador:** Claudia Sánchez **Recetizador:** Amanda Sánchez



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Sustituir el sirope de frambuesa por miel

## Descripción:

Postre rápido, sencillo y muy barato.

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 Yogur natural azucarado Danone
- 80 gr de Gelatina en polvo Royal
- Sirope de fresa o frambuesa

## Preparación:

### Paso 1

Poner la gelatina en un litro de agua hirviendo y retiralo del fuego pasados 5 minutos. Dejar enfriar a temperatura ambiente durante 10 minutos.

### Paso 2

Pasados los 10 minutos añadir los yogures y mezclarlos bien.

### Paso 3

Poner la mezcla en los moldes individuales y dejar que se cuaje en la nevera durante 3 o 4 horas.

### Paso 4

Desmoldar y presentar con el sirope de fresa o frambuesa para darle un toque de color y sabor.