

Creador: Claudia Sánchez **Recetizador:** Flor Roja



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.