

Receta de Postre De Gelatina De Fresa Con Yogur

22 Abr 2014



Buenos días, para este fin de semana os dejo esta receta de gelatina de fresa con yogur, es muy refrescante y resulta muy rica en cualquier momento del día.

Ingredientes

- Agua (un litro)
- Gelatina de fresa (un sobre)
- Fresas picadas (dos tazas)
- Yogur natural (dos tazas)
- Nuez picada (una taza) opcional

Modo de Preparación

1. Poner a hervir el litro de agua en una cacerola
2. Una vez hervida, retirar del fuego y agregar el sobre de gelatina y disolver bien
3. Volcar la mitad de la gelatina en un molde o copas y meter al congelador para que se cuaje rápido
4. El resto, meter al frigorífico para que se enfríe un poco
5. Sacar la gelatina del congelador y poner una capa de fresas picadas y una capa de yogur natural, otra de fresas y otra de nueces picadas
6. Añadir el resto de la gelatina guardada en el frigorífico, procurando que quede bien cubierta la superficie de arriba
7. Meter al frigorífico para que termine de cuajarse, pasadas unas horas desmoldar, metiendo un rato antes en agua caliente, sale mejor
8. Podéis adornar con unas fresas o un poco de nata al tiempo de servir