



GELATINA DE YOGURT CON ZARZAMORA

Ingredientes:

- 4 tazas de yogurt natural (1 litro)
- 1 taza de sustituto de azúcar
- 1 taza de leche (250 ml)
- 4 cucharadas de grenetina (28g), hidratadas en $\frac{1}{2}$ taza de agua (120ml) y fundida a baño María
- 1 taza de mermelada de zarzamora
- $\frac{1}{4}$ taza de agua fría
- Frutas rojas para decorar

Procedimiento:

1. Licua el yogurt con el sustituto de azúcar y la leche sin dejar de licuar, incorpora poco a poco la grenetina previamente hidratada y fundida. Vierte a un molde para gelatina y refrigera por 2 horas o hasta que cuaje por completo.
2. Licua la mermelada con el agua restante.
3. Ofrece la gelatina bañando con la mermelada sin azúcar y decorando con las frutas rojas.

Tiempo de preparación:

15 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: