



TARTA DE YOGUR

INGREDIENTES (8-10 raciones)

Para la base:

- 16 galletas
- 80 gr de mantequilla

Para la crema:

- 4 yogures
- 200 ml de nata para montar
- 75 gr de azúcar (4 cuch)
- 4 hojas de gelatina

Para la mermelada:

- 1 bote de mermelada del sabor que os guste
- 1 hoja de gelatina (si se quiere)

PASOS A SEGUIR

- Triturar las galletas, mezclar con la mantequilla y extender en la base
- Calentar la nata + yogures + azúcar sin hervir (3min)
- Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas y remover hasta disolverlas
- Verter la mezcla sobre las galletas y refrigerar min 3 horas
- Cuando esté bien fría cubrir con la mermelada

TIEMPO NECESARIO: 10 MIN + 3 HORAS NEVERA

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

