

Tarta de yogur de fresa con galletas oreo



Elementos del invento:

- 12 galletas oreo
- 500 ml de yogur líquido de fresa
- 100 ml de nata
- 75 gr de azúcar
- 30 gr de margarina
- 8 hojas de gelatina neutra
- 200 gr de mermelada de fresa

Elaboración de los elementos:

Trituramos las galletas oreo y le incorporamos la margarina derretida, formando una masa que pondremos en el fondo del molde. Guardamos en el congelador.

Hidratamos con agua 6 hoja de gelatina.

Calentamos la nata con el yogur sin que llegue a hervir e incorporamos la gelatina hidratada. Reservamos en el frigorífico al menos cuatro horas.

Calentamos en el microondas la mermelada junto con cuatro cucharadas de agua y una vez caliente, le incorporamos las 2 hojas de gelatina restantes que habremos hidratado.

Reservamos en el frigorífico al menos durante dos horas más.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>