

Tarta de frutillas

4 porciones

Ingredientes para el relleno

400 grms. de queso blanco descremado
2 y ½ cucharadas de
SUCRALIGHT POLVO
1 postre de gelatina de frutilla diet de
4 porciones
½ taza de yogur de frutilla diet
250 grms. de frutillas frescas

Ingredientes para la base

3 cucharadas de margarina vegetal
1 taza de galletitas de salvado molidas
1 cucharadita de esencia de vainilla

Elaboración

Preparamos la base mezclando las galletitas molidas con margarina derretida y la vainilla. Cubrimos el fondo de un molde de 20 cms. de diámetro y apretamos con una cuchara, para que quede compacto.
Disolvemos la gelatina diet en ½ taza de agua hirviendo y agregamos 1 taza de agua fría para que solidifique mejor.
Cuando empieza a cuajar, batimos la mitad con el queso blanco descremado, **SUCRALIGHT POLVO** y el yogur diet. Volcamos la preparación sobre la base, alisamos y distribuimos encima las frutillas frescas cortadas al medio. Vertemos la mitad de la gelatina que teníamos reservada, y ponemos en la heladera, durante dos horas antes de servir.

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



1 porción: 334 calorías

Glúcidos 30 g
Proteínas 15,4g
Lípidos 17,2g

