

# 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

