

POSTRE LIVIANO DE FRAMBUESAS



Ingredientes

- 2 Cajas de gelatina diet de frambuesa
- 2 Tazas de leche entera
- 1 Caja chica de frambuesas frescas o congeladas (150 g)
- 2 Paquetes de GALLETAS DE CHAMPAÑA McKAY (100 c/u)

Preparación

1.- Prepara la gelatina diet de frambuesas solamente hidratándola en el agua caliente y entibia. Una vez lista en vez de agregar el agua fría como indica el envase, vierte la leche de una vez y revuelve energéticamente hasta homogenizar.

2.- Vierte la preparación sobre un molde grande o moldes individuales. Esparce las frambuesas y lleva a refrigeración durante 2 horas aproximado hasta que tome mayor textura. Una vez lista, acomoda en la superficie las GALLETAS DE CHAMPAÑA McKAY y al momento de voltear queden en la base, o puedes acompañar la preparación con las galletas a un costado y frambuesas de manera decorativa.



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	144 Kcal
Proteínas:	3.5 g
Grasa Total:	3.4 g
Colesterol:	37.0 mg
H. de Carbono:	25.0 g
Fibra Dietética:	1,1 g
Sodio:	54 mg