



Dificultad:
Baja



Porciones:
12



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	170 Kcal
Proteínas:	4.6 g
Grasa Total:	7.1 g
Colesterol:	19 mg
H. de Carbono:	23.0 g
Fibra Dietética:	1,4 g
Sodio:	173 mg

DULCE DE QUESO CON FRUTOS VERDES

Ingredientes

- ¾ Paquete de galletas de agua MCKAY®
- ½ Taza de Leche SVELTY® o la necesaria
- 1 Paquete de queso crema light 225 g
- 4 Yoghurt natural
- 1 Cucharadita semicolmada de sucralosa
- 3 Kiwis medianos
- 1 Taza de uvas verdes
- 2 Manzanas verdes

Preparación

1.- Muele las galletas de agua MCKAY® con la ayuda de una procesadora 1,2,3 hasta dejarlas como arena. Retira y en un bowl junta con la leche SVELTY® poco a poco hasta formar una masa compacta que no se pegue en la manos. Cubre moldes medianos individuales de tarta con la masa bien delgada y congela para que tome mayor textura.

2.- Aparte junta en una juguera el queso crema light con el yoghurt natural y la sucralosa, procesa a velocidad alta hasta homogenizar y conseguir una crema compacta. Retira los moldes del congelador y rellena con la crema recién preparada y vuelve a congelar.

3.- Mientras, prepara la fruta; para ello pela y corta los kiwis en láminas y luego en mitades. Deja las uvas desgranadas y corta las manzanas por la mitad y luego en delgadas láminas. Finalmente, acomoda las frutas en la superficie de las tartas de manera decorativa y sirve cuando gustes.

Nota

Al momento de disponer la masa en las tarta, puedes cubrir previamente los moldes con un trozo de papel film mojado en la base para facilitar el desmolde.