



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 batido natural NESTLÉ®
- 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 batido natural NESTLÉ® 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.