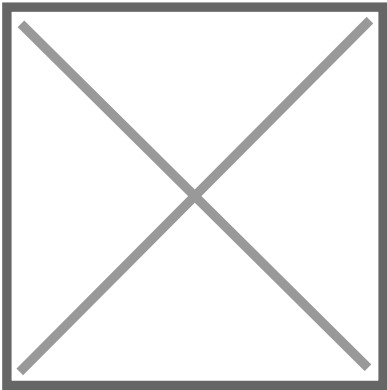
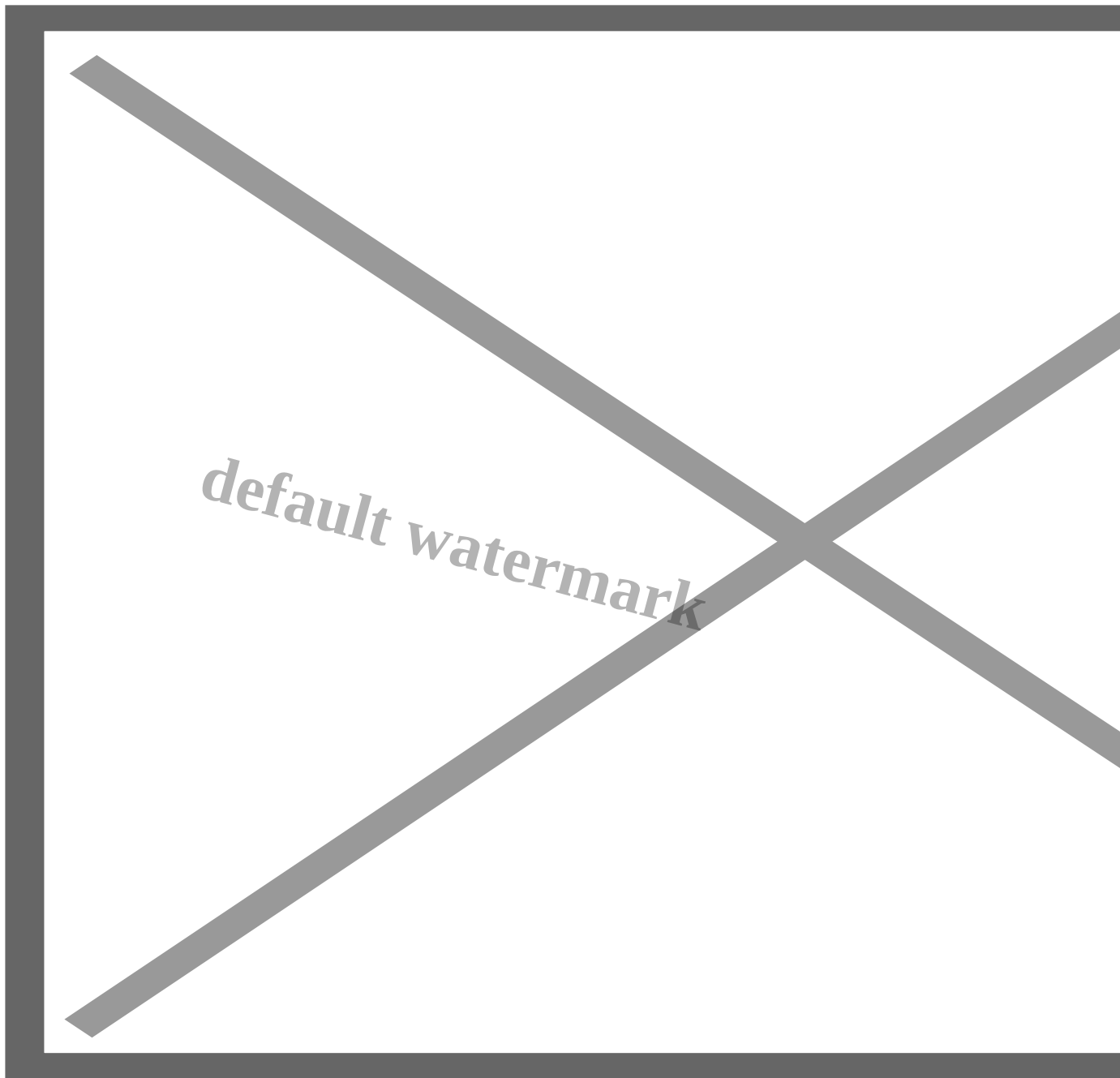




Vasitos de arÑindanos

Descripci3n

default watermark



Un postre muy sencillo, con pocos ingredientes y muy resultan.

Ingredientes: (Según tamaño de los vasitos 5 unidades)

- 200 gr de arándanos frescos.
- 200 ml de bebida de almendras.
- 2 yogures griegos.
- 4 láminas de gelatina neutra.

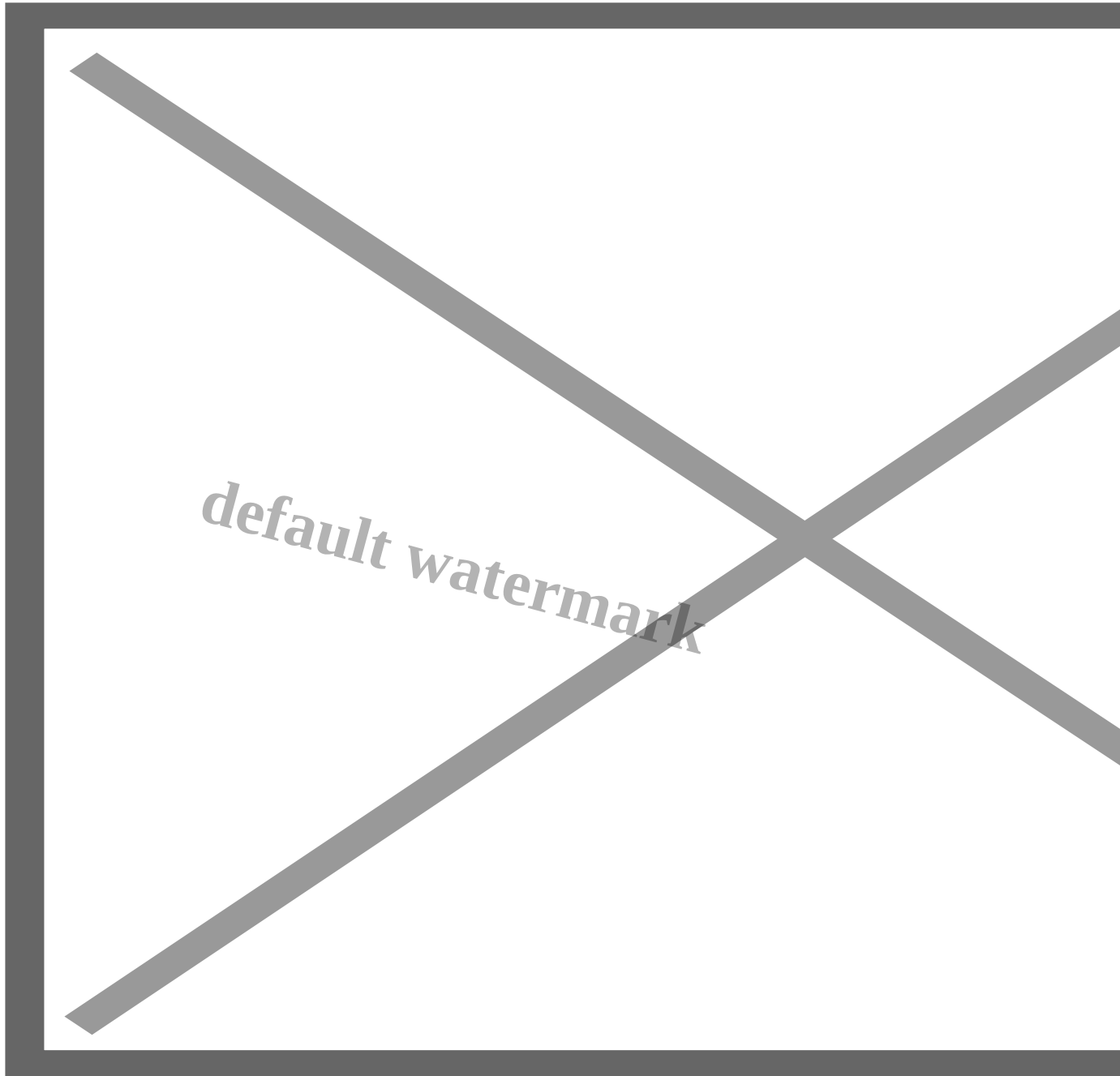
- 4 cucharaditas de postre de azúcar.
- Hojas de menta, virutas de chocolate, almendras crocantes. Para decorar.

Preparación:

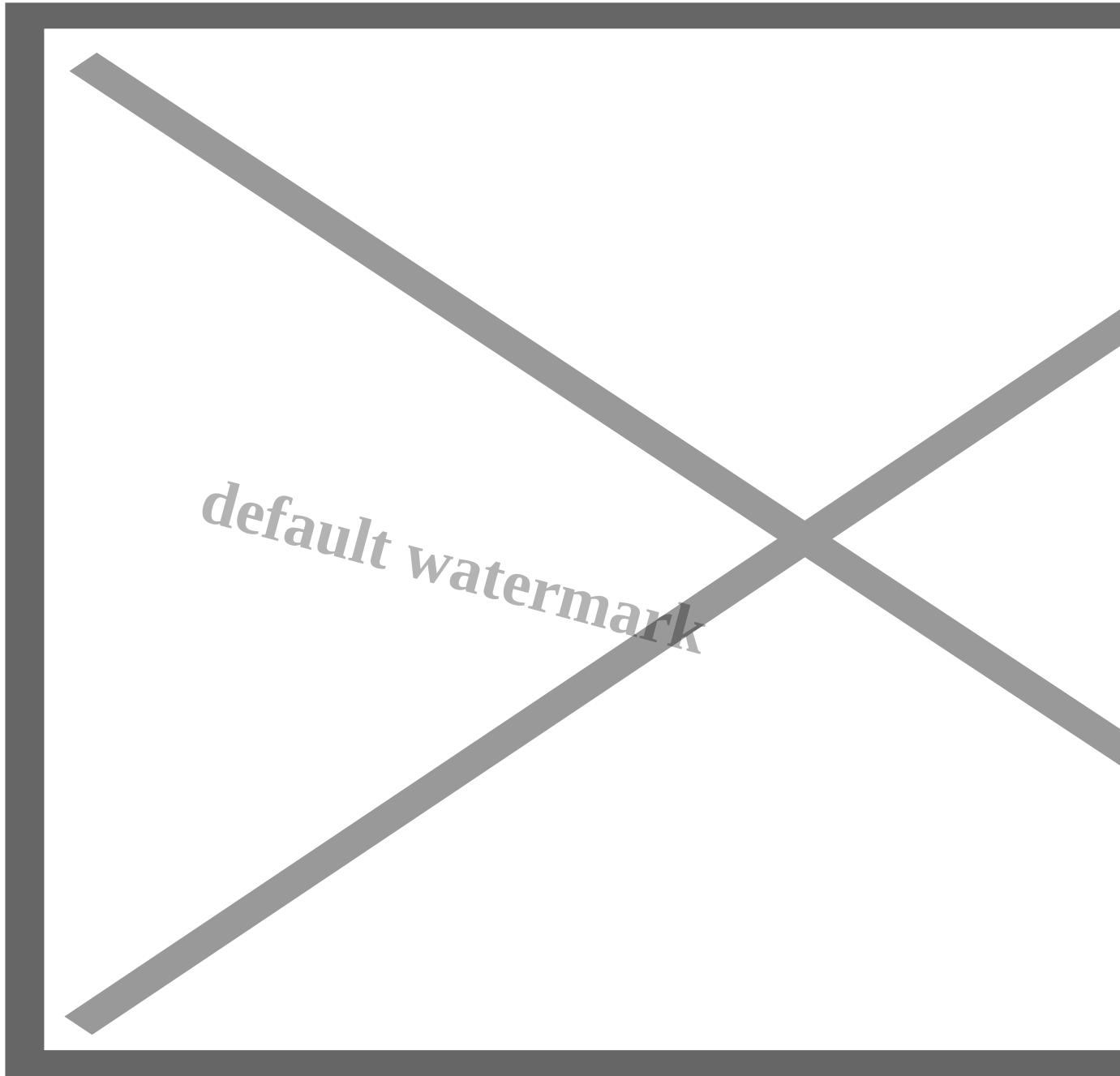
Escogemos los vasitos y reservamos. Lavamos con agua los arándanos, escurrimos bien y reservamos. Hidratamos las hojas de gelatina en un bol con agua fría y reservamos.

Calentamos en un vaso la bebida de almendras al microondas y echamos la gelatina hidratada bien escurrida, removemos hasta que se funda. Pasamos la bebida a una jarra, añadimos los arándanos, los yogures y el azúcar y trituramos con una batidora eléctrica hasta que quede todo bien integrado.

default watermark



Vertemos la mezcla en los vasitos, tapamos con film transparente y llevamos a la nevera un mínimo de 2 horas.



Decoramos y servimos.

Consejo: Es aconsejable hacerlos y comerlos en el día porque los arándanos se oxidan y pierden su color. La decoración es opcional.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil

Categoría

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideñas y festivas
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

enero 31, 2025

Autor

admin