Cheesecake Light sin Horno



Ingredientes

Fresas: 100 Gramos
Galletas de Avena: 200 Gramos
Leche Evaporada: 200 Gramos
Queso batido: 400 Gramos
Menta: c/n Hojas
Frutos rojos: 100 Gramos
Gelatina: 3 Hojas
Mantequilla derretida: 1 cda
Stevia líquida: 2 cdas
Yogurt griego natural: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Hacer una base en un molde desmontable con la galleta molida y la *mantequilla* derretida
- Tiene que quedar como "arena húmeda".
- Unir la leche evaporada -dejar un poquito para disolver la gelatina- con la *stevia* al yogurt y luego al queso con movimiento envolventes
- Añadir la *gelatina* hidratada y disuelta en un poco de leche evaporada caliente.
- Dejar enfriar entre 3 y 4 horas en la nevera, desmoldar y servir con frutos rojos y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-light-sin-horno