

Minitartas de Frambuesas Sin Horno



Ingredientes

Azúcar: 40 grs

Frambuesas: 200 Gramos

Nata montada: 200 miliitros

Yogurt griego dulce: 2
Unidades

Discos de bizcocho del tamaño del molde elegido: 4
Unidades

Licor de frutos rojos: 20 miliitros

Frambuesas: c/n

Preparación de la Receta

- Triturar las frambuesas con el *yogur* y el azúcar.
- Mezclar con la *nata* montada.
- Cortar el *bizcocho* en círculos del tamaño de la base de 1 vaso, mojar con *licor* de frutos rojos y ponemor en el fondo de unos vasos.
- Colocar encima la *crema* de frambuesas y decorar con frambuesas frescas y unas hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/minitartas-de-frambuesas-sin-horno>