Minitartas de Frambuesas Sin Horno



Ingredientes

- **Azucar**: 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