

FRESAS CON CREMA DULCE Y YOGURT

Tiempo de preparación 15 minutos

Sirve para 4 personas

Ingredientes:

- 30 fresas, cortadas por la mitad y sin tallo (puedes utilizar mas si quieres)
- 4 cucharadas de azúcar granulada
- $\frac{2}{3}$ taza de crema dulce para batir fría
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- $\frac{2}{3}$ taza de yogurt griego natural 0% grasa



Instrucciones:

1. Coloca la crema dulce para batir con el azúcar y la vainilla en un recipiente mediano.
2. Con una batidora eléctrica de mano, batir a velocidad media hasta que la crema y la vainilla alcancen picos rígidos, aproximadamente de 2 a 3 minutos;
3. Agrega el yogurt y batir por 15 segundos o hasta que se incorpore.
4. Coloca las fresas en 4 vasos o platitos para postres y cubre con la crema dulce y listos para comer!

Notas:

*Yo utilice unos sobrecitos que venden aquí, que son azúcar con vainilla, si la encuentras en tu país, es mucho mejor usar estos.

*Puedes preparar la crema dulce con anticipación y partir las fresas por anticipado, y armar los postres hasta que ya sea el tiempo de comerlos.