

CARLOTA DE LIMÓN CON YOGURT GRIEGO

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de refrigeración: 4 horas

Salen 4 porciones pequeñas

Ingredientes:

- 1 taza de yogurt griego natural
- 1 limón verde (ralladura y jugo)
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 cucharadas de jarabe de maple, **ver nota**
- 10 a 12 galletas Digestive o Maria



Instrucciones:

1. En un recipiente mediano agrega el yogurt griego, el jugo de limón, la vainilla y el jarabe de maple o miel, mezclar todo bien, probar y ajustar la dulzura según tu gusto.
2. En un recipiente mediano, colocar en el fondo una capa de galletas, luego agregar la mitad de la mezcla de yogurt, distribuir bien encima de las galletas y luego colocar otra capa de galleta y la otra mitad del yogurt, cubrir bien la capa de galletas.
3. Quebrar dos galletas y esparcir las migas sobre la capa superior de yogurt y por último espolvorear la ralladura del limón para darle un toque extra de limón.
4. Cubrir el molde y refrigerar por 4 horas o durante toda la noche, luego servir, disfrutar y ser feliz!

Notas:

*Puedes utilizar el tipo de miel de tu preferencia: abejas, sirope de arce o sirope de agave y lo ajustas de acuerdo a tu gusto. Yo utilice dos cucharadas de sirope de arce y queda perfecto.

*Lo que sobre lo puedes guardar en el refrigerador en un recipiente que quede bien cerrado, hasta por 5 días.