Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología



POSTRES · VEGETARIANO

Cheesecake japonés con matcha

2h 1 ración

Ingredientes

- Galleta tipo especulos
- Yogur griego natural
- Ágave
- Té matcha

Elaboración

1. Colocar la galleta como base en el táper
2. Añadir ágave y té matcha al yogur griego natural y remover un poquito
3. Llevar la mezcla al táper donde está la galleta hasta que la cubra
4. Sumergir las galletas en la mezcla de yogur
5. Espolvorear polvo de galleta por encima
6. Refrigerar unas dos o tres horas como mínimo

RECOMENDACIONES

Se puede personalizar con café, cacao, canela o solo yogur

Hecho con CookNest