la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta cesta de frutas

8 raciones 953 kcal

Ingredientes

- **2** láminas de hojaldre rectangular
- **1** lámina de hojaldre redonda
- **1** huevo batido para pintar
- **1** bote de Mermelada de frutos rojos
- Decoración frutas y obleas mariposa

CREMA DE YOGUR GRIEGO

- **500 ml** de nata para montar
- **2** yogures griegos
- **120 gr** de azúcar glas

POR RACIÓN

Proteínas	**12 g**
Grasas	**60 g**
Hidratos	**91 g**
Fibra	**3 g**

Elaboración

1. Formamos la cesta y el asa con tiras de hojaldre
2. Para el relleno de crema, ponemos a batir en un bol la nata muy fría junto el yogur
3. Cuando la tengamos semi montado le añadimos el azúcar glas y seguimos batiendo hasta que esté bien firme
4. Rellenamos la cesta y decoramos al gusto

RECOMENDACIONES

Podéis ponerle el relleno y la decoración que más os guste.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos