la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Cestitas de arándanos

6 raciones 271 kcal

Ingredientes

CESTAS

- **1 paquete** de obleas

RELLENO

- **200 ml** nata para montar
- **2 cucharadas** soperas de yogur griego
- **40 gr** azúcar
- **300 gr** arándanos

POR RACIÓN

Proteínas	**4,3 g**
Grasas	**14 g**
Hidratos	**34 g**
Fibra	**1,9 g**

Elaboración

1. Dar forma a las cestas con las obleas, usando flaneras como molde
2. Dividir las obleas en 2 o 3 churritos y trenzarlos para las asas
3. Algunas obleas se pueden dividir en tres partes, dar forma de churro, unir las tres en un extremo y hacer una trenza
4. Las asas también se pueden hacer en forma de espiral
5. Precalentar el horno a 210° y hornear unos 15 minutos
6. Dejar enfriar sobre una rejilla
7. En un bol, poner la nata (fría) y el yogur griego y batir
8. Añadir el azúcar y seguir batiendo hasta obtener una crema bien firme
9. Rellenar las cestas con la crema y cubrir con arándanos
10. Colocar las asas y listo para disfrutar

RECOMENDACIONES

Los tiempos de horneado son aproximados, cada horno es distinto, hay que ir controlando.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos