



## Cuadritos congelados de yogurt con fresa

**Categoría:** Postre

Preparar un postre que sea rápido, tenga un sabor fantástico y deje a todos boquiabiertos es una tarea muy fácil con las nuevas Frutas en almíbar de La Costeña®.



Preparación  
**120 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 200 g de Fresas en almíbar La Costeña®
- 4 cdas de Almíbar de las Fresas en almíbar La Costeña®
- 500 g de yogurt griego sin azúcar
- 1 pizca de canela en polvo
- 1 cdita de esencia Vainilla
- 3 cdas de azúcar glass
- 2 tazas de galletas de chocolate pulverizadas
- 120 g de mantequilla fundida
- Almendra fileteada al gusto



### Preparación

1. Mezclar en un tazón la galleta pulverizada con la mantequilla hasta formar una pasta uniforme.
2. Cubrir el fondo de un molde con la pasta de galleta.
3. Drenar las fresas en almíbar La Costeña® y cortar en mitades.
4. Mezclar el yogurt griego con la vainilla y la canela en polvo. Endulzar con 4 cucharadas de almíbar y 3 cucharadas de azúcar glass.
5. Verter sobre la base de galleta y colocar las mitades de fresa sobre la mezcla de yogurt. Espolvorear la almendra fileteada.
6. Congelar durante hora y media.
7. Cortar en cuadritos de 5 x 5 cm. Servir frío.