



POLO DE CEREZA Y GRANADINA

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
200 gr de cerezas deshuesadas
50 ml de granadina RIVES
2 yogures naturales DANONE
Hierbabuena
20 gr de azúcar
Limón

ELABORACIÓN

Colocamos las cerezas en un cazo y agregamos el azúcar y un chorrito de limón. Esperamos a que cuezan y se pongan blandas. Reservamos.

Colocamos los yogures en un bol y removemos bien hasta que estén cremosos.

Picamos muy fina la hierbabuena y agregamos al yogur. Añadimos la granadina y, por último, el puré de cerezas.

Colocamos en moldes adecuados para congelación. Mantenemos durante toda una noche.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
20'



DIFICULTAD
2/10



SALUDABLE
8/10