



## PASTEL DE GROSELLA SIN HORNO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Desayuno  Postre

### INGREDIENTES

- 4 yogurt griego
- 400 ml de Crema de Leche
- 200 gr de Azúcar
- 300 gr de Galletas tipo María
- 120 gr de Margarina sin sal La Villita
- 20 grosellas o frambuesas
- Mermelada de fresa

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, hacer un pastel nunca fue ¡tan sencillo!

Primero que nada prepararemos 2 moldes con papel vegetal. Uno para la base y otro para la tapa de galleta. Uno puede ser un molde hondo y otro un plato grande.<o:p></o:p>

Para comenzar tomamos el paquete de galletas cerrado y machacamos hasta que queden moronas, estas serán la base y tapa de nuestro pastel, mezclaremos en un bol con la margarina La Villita, y colocaremos al fondo de nuestros 2 moldes. Congelamos mientras seguimos la receta. <o:p></o:p>

Para la mezcla del pastel, ponemos la gelatina en 100 ml de agua fría. Aparte calentamos la crema de leche con el azúcar y removemos. Cuando comience a calentar colocamos la gelatina con el agua. En otro recipiente vertemos los yogurt y mezclamos con las grosellas. Añadimos a esta mezcla la que estaba calentándose e integramos todos los ingredientes.<o:p></o:p>

Una vez listo el relleno colocamos sobre la base de galleta y guardamos en el refrigerador. En unas horas el pastel estará listo. Para decorar colocaremos la tapa del pastel y decoraremos con mermelada. Puedes cortarlo en porciones o dejarlo completo.<o:p></o:p>

¡Delicioso!<o:p></o:p>

Pastel de grosella Sin horno<o:p></o:p>