



# Loleta

## Life, Market & Cooking



### Vasitos de vainilla con fresas

- **Nivel de dificultad: Fácil (también para niños)**
- **Para 4 personas**
- **Tiempo de preparación: 5 min.**

#### Ingredientes

- 8 galletas de avena o digestives (aquí podéis usar cualquier tipo de galletas que tengáis, incluso de chocolate) 0,37€
- 4 yogures griegos edulcorados (si no son edulcorados, los podéis endulzar en casa con azúcar, sacarina líquida o en polvo) 0,84€
- 8 fresas (o cualquier otra fruta o mermelada que tengáis en casa) 0,70€
- esencia de vainilla 0,09 €
- 4 pastillitas de chocolate 0,10€

Total: 2,10 € a dividir entre cuatro, **0,52€/persona**. Bueno, bonito... y baratísimo.

#### Utensilios

- chatitos de vino o cualquier otro vaso pequeño
- 1 cucharilla
- 1 rallador
- Una tabla de cortar y un cuchillo afilado.

#### Maridaje

**Floralis**, Moscatel Oro. Vino de licor de Torres. Se elabora desde 1946 y es uno de los vinos de postre más característicos del Mediterráneo, néctar de perfume floral inconfundible y paladar voluptuoso y sensual. En el mercado sale por 6,40 €.



# Loleta

## Life, Market & Cooking



### Preparación

1. Deshacer las galletas hasta que se queden en migas. Para ello podemos ayudarnos de una batidora eléctrica, pero no es indispensable, ya que se pueden desmigalar igualmente con las manos. Pasar las migas al fondo del vasito.
2. Lavar bien los fresones. Picar en trozos pequeños y ponerlas encima de las migas de galleta.
3. Destapar el yogur. En el caso de que no sea edulcorado, endulzarlo con azúcar o sacarina líquida o en polvo. Mezclar bien y añadir unas gotitas de esencia de vainilla.
4. Volcar el yogur sobre las fresas.
5. Rallar el chocolate sobre el yogur con ayuda de un rallador
6. Adornar con una ramita de menta, de perejil o cualquier otra hierba verde fresca que tengamos en casa, ya que es solo para darle color.

¡Espero que os guste!