



<https://www.mepillasquisando.com>



CREMA DE PERSIMON CON YOGUR



INGREDIENTES:

- 3 Persimon.
- 2 Yogures desnatados edulcorados.
- 3 Sobres de edulcorante.

ELABORACIÓN:

Batimos los persimon sin piel ni centro, ponemos la crema resultante en vasos o copas de cristal. A continuación batimos el yogur. Vertemos este batido sobre la crema de persimon con cuidado sobre la parte trasera de una cuchara, para que no se mezcle. Guardamos en el frigorífico al menos 4 horas.

<https://www.mepillasquisando.com>