

TARTELETAS DE VAINILLA

Ingredientes:

- 1 Natilla Danette® sabor vainilla
- 8 galletas marías trituradas
- ½ taza de frutos rojos

Preparación:

1. Tritura las galletas marías en una licuadora hasta que se haga un polvo fino.
2. Coloca en moldes para tartas las galletas marías trituradas.
3. Congela por 20 minutos la base.
4. Saca del congelador la base y rellénala con la natilla de vainilla.
5. Decora con las frutas.
6. Disfruta.

PORCIONES: 2
130 KCAL POR PORCIÓN

Tip: *Puedes intercambiar galletas maría por avena para añadir fibra a este postre.*