

# TARTE LIGTH DE MORANGO



## CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina amassar/triturar e colocar a bolacha, ver.12, 1min;  
\_\_\_\_\_
2. Colocar a manteiga, ver.8, 2min;  
\_\_\_\_\_
3. Forrar a forma com papel vegetal e verter o conteúdo da taça e apertar bem com as mãos;  
\_\_\_\_\_
4. Levar ao forno aquecido 180graus durante 5 min;  
\_\_\_\_\_
5. Numa taça colocar A água quente e A gelatina, mexa bem;  
\_\_\_\_\_
6. Juntar os iogurtes voltar a mexer muito bem;  
\_\_\_\_\_
7. Colocar a mistura sobre a base de bolacha e levar ao frio;  
\_\_\_\_\_
8. Decorar com raspas de chocolate preto (opcional)  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- 250 GR DE BOLACHA
- 125 GR DE MANTEIGA
- 2 IOGURTES GREGOS
- 1 GELATINA DE MORANGO LIGTH
- 6 COLHERES DE ÁGUAS
- CHOCOLATE PRETO (OPCIONAL)