

## TARTA DE PIÑA Y YOGUR SIN HORNO



### Ingredientes

- ✓ 1 lata de piña en su jugo
- ✓ 2 paquetes de bizcochos de soletilla
- ✓ 4 hojas de gelatina
- ✓ 250 ml. de nata para montar
- ✓ 3 cdas. de leche condensada
- ✓ 375 gr. de yogur de piña

### Preparación

- Paso 1** Mojamos bizcochos de soletilla en el jugo de una lata de piña al natural. Los colocamos cubriendo la base de un molde rectangular. Decoramos las paredes del molde con rodajas de piña cortadas por la mitad.
- Paso 2** Hidratamos en agua 4 hojas de gelatina. Mientras, montamos 250 ml. de nata para montar con unas varillas eléctricas. Añadimos 375 gr. de yogur de piña, 3 cdas. de leche condensada y 3 rodajas de piña troceadas. Mezclamos bien. Añadimos la gelatina disuelta en agua y mezclamos de nuevo.
- Paso 3** Vertemos el relleno al molde y terminamos colocando de nuevo bizcochos de soletilla mojados en el jugo de piña. Reservamos 4-6 horas en la nevera.



Notas: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_