



Κρέμα μήλο



Γλυκά , Πρωινό , Μήλο , Λευκά γλυκά , Γαλακτοκομικά , Λιάτικο



15



6 μερίδες

Συστατικά

500 gr. μήλα κόκκινα

150 gr. Μέλι

1 κ.γλ. κανέλα

10 gr. φύλλα ζελατίνης

500 gr. γιαούρτι 2%

Εκτέλεση

1. Βάζουμε σε κρύο νερό τις ζελατίνες να μαλακώσουν.
2. Καθαρίζουμε τα μήλα και τα κόβουμε σε ψιλό μπρινουάζ.
3. Τα προσθέτουμε σ' ένα κατσαρολάκι μαζί με το μέλι και την κανέλα και τ' αφήνουμε για 5' έως ότου καραμελώσουν.
4. Κατεβάζουμε απ' την φωτιά και προσθέτουμε τις ζελατίνες αφού τις έχουμε στραγγίξει καλά και στην συνέχεια το γιαούρτι.
5. Τέλος, τα συντηρούμε στο ψυγείο.

Tips: Πρωσοπική μου επιλογή να τα γαρνίρουμε με παστέλι.