



**INGREDIENTES:**

- 10 limones exprimidos
- 6 yogurt griegos
- 200 ó 250 gramos de leche condensada

**Para Decorar:**

- bombones de chocolate negro o blanco
- fresas troceadas o frutos rojos
- o ralladura de chocolate negro
- o decoración de colores al gusto

### ELABORACIÓN:

1. Exprimir y extraer el zumo de los diez limones en un exprimidor. Y echar en el vaso de Thermomix, añadir los yogurts y la condensada y **mezclar 1 minuto a velocidad 3.**

2. Sacar la mezcla y poner en un bol, y meter en la nevera una o dos horas a solidificar, y al sacarlo poner en bonitas copas o recipientes bonitos para postres, y decorar como, y con lo que nos guste.

**Nota:** Se pueden hacer unos bombones de chocolate troceándolo, y poniéndolo a derretir el un microondas, en espacios de tiempo de 30 en 30 segundos, para que no se nos queme, y removiéndolo un poco, cada vez, y en un molde de silicona de corazoncitos, o figuritas pequeñas, llenar todos los huecos con el chocolate derretido, y poner en el frigorífico a solidificar. Hasta el momento de desmoldar.

Cuando se vayan a servir las copas de postre, se le puede poner un bombón encima de cada copa, con unas fresas a trocitos, o frutos rojos o al gusto.

**Listo y Riquísimo.**

**Esta foto es de red, la cambiaré rápidamente al hacer la mía, que lo hice el postre para una fiesta y no pensé en hacer las fotos.**