**Gelatina navideña Oikos con salsa cremosa de Danette de vainilla**

Esta gelatina de yoghurt Oikos® con su deliciosa salsa hecha a base de Danette® de vainilla es increíblemente cremosa y deliciosa para estas fiestas navideñas. Acompañada con frutos del bosque que le dan un toque acidito y le combinan perfecto.

**Preparación**: 20 minutos

**Porciones**: 6 a 8

**Ingredientes**:

-2 sobres de grenetina (7 g c/u)

-¼ taza de agua

-1 litro de Yoghurt natural Oikos

-1/3 taza de leche

-1 taza de zarzamora

-1 taza de frambuesas

-2 piezas de Natilla Danette de vainilla

-¼ taza de leche descremada o light

-1 cucharada de hojas de menta

**Preparación**:

1. Hidrata la grenetina con el agua y deja reposar 5 minutos. Calienta en el microondas 10 segundos para que se funda. Reserva.
2. Licúa el yoghurt natural Oikos® con la leche y la grenetina hidratada.
3. Vierte la mezcla anterior en un molde para gelatina e introduce media taza de frutas, repartiéndolas por todo el molde. Refrigera 2 horas o hasta que cuaje.
4. Para la salsa, calienta en una ollita el Danette® y la leche y mezcla.
5. Desmolda la gelatina y baña con la salsa. Decora con el resto de las frutas y las hojitas de menta.