

**Creador:** Javier Alcalde



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Para levantar las claras tenerlas a temperatura ambiente.

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 4 cucharadas soperas de Salvado de avena
- 2 cucharadas soperas de Salvado de trigo
- 2 Huevos
- 5 cucharadas soperas de Cacao desgrasado
- 1 Yogurt natural desnatado
- 1 sobre de Levadura en polvo
- 2 cucharadas soperas de Edulcorante líquido
- 8 gotitas de Aroma de avellana

## Preparación:

### Paso 1

Batir las claras y reservar. Mezclar el resto de ingredientes y cuando esté todo homogéneo añadir despacio las claras. Meter en un molde de silicona y hornear a 180 grados 30 minutos. Los adornos no son aptos para la dieta.