

# YOGUR DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Yo lo decore con un bombom cada uno para los que no eran diabeticos.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Tableta de chocolate sin azúcar
- 600 ml de leche desnatada
- 1 sobre de cuajada

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Se pone un poco de leche en un vaso, para disolver bien el sobre de cuajada y el resto de la leche en una cazuela. Cuando empiece a estar un poco caliente la leche echar la tableta de chocolate en trocitos y remover para que se disuelva bien y no se pegue el fondo de la cazuela. Cuando este todo el chocolate derretido echar la leche que había dejado en un vaso con la cuajada y remover bien, cuando hierva apagar y echar en los moldes.