

YOGUR DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.