

**Creador:** Javier Alcalde



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 Huevo
- 2,5 cucharadas soperas de Leche en polvo desnatada
- 1 Yogurt natural desnatado
- 2 cucharaditas de Levadura
- 2 cucharaditas de Edulcorante líquido
- 1/2 cucharada sobera de Queso de untar 0%
- 1/2 cucharada sobera de Leche desnatada
- 1 sobre de Edulcorante en polvo
- 1 cucharadita de Cacao desgrasado

## Preparación:

### Paso 1

En primer lugar prepararemos la crema de chocolate. Echamos en un bol el queso, la leche líquida, el edulcorante, el cacao y removemos.

### Paso 2

A continuación echamos la leche en polvo y volvemos a remover hasta conseguir una mezcla homogénea. Ponemos la pasta en dos moldes de silicona pequeños y lo metemos al congelador.

### Paso 3

Para la berlina. Echamos en un bol todos los ingredientes y mezclamos bien. Separamos la masa en 4 partes iguales. En un bol o molde de silicona redondo echamos una parte. Lo metemos al microondas a máxima

potencia durante 1 minuto y medio aprox. Sacamos del microondas y ponemos el chocolate. Echamos otra parte de masa y volvemos a meter al microondas el mismo tiempo.

#### **Paso 4**

Una vez hecho esto ponemos una sartén en el fuego y ponemos la berlina hasta que se nos dore por los dos lados. Repetimos las operaciones con el resto. Dejamos enfriar. Servir.