

# Bizcocho de cereza con salsa toffee Dukan



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

**Creador:** Javier Alcalde **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- 4 cucharadas soperas de Salvado de avena
- 2 cucharadas soperas de Salvado de trigo
- 1 cucharadita de Levadura en polvo
- 2 Claras pasteurizadas
- 1 Yogurt natural desnatado
- 10 gotitas de Aroma de cereza
- 1/2 cucharada soperas de Edulcorante líquido
- 5 Caramelos sin azucar
- 1 cucharada soperas de Leche en polvo desnatada
- 1/2 cucharada soperas de Leche desnatada
- Al gusto de Colorante rojo y azul

## Preparación:

### Paso 1

En primer lugar prepararemos la salsa. Trituramos los caramelos, añadimos la leche líquida, seguidamente echamos la leche en polvo y vamos removiendo hasta que nos quede una salsa homogénea. Reservamos en la nevera.

### Paso 2

En un bol echamos todos los ingredientes y los mezclamos hasta conseguir una pasta homogénea. Lo metemos en el microondas a máxima potencia unos 4 minutos aprox. dependiendo del microondas. Dejamos enfriar, desmoldamos, echamos la salsa por encima y servimos.

