Alaju de chocolate y plátano Dukan

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

Creador: Javier Alcalde **Recetizador:** M Jesus Gonzál

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
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
- 1/2 sobre de Levadura Royal
- 2 cucharadas soperas de Queso de untar
- 2 cucharadas soperas de Edulcorante líquido
- 1 cucharada sopera de Cacao desgrasado Pedro Mayo
- 2 Huevos
- Al gusto de Aroma de plátano
- Una pizca de Sal
- 8 cucharadas soperas de Leche en polvo desnatada

Preparación:

Paso 1
Precalentamos el horno a 150 grados.

Paso 2
Echamos en un bol los huevos, los batimos y reservamos.

Paso 3
En otro bol echamos la avena, el trigo, la leche, la sal, la levadura y lo mezclamos todo.

Paso 4

Una vez bien mezclado añadimos los huevos y volvemos a mezclar la masa. Seguidamente añadimos el aroma, el cacao, el edulcorante, el queso de untar y volvemos a mezclar hasta conseguir una mezcla homogénea.

Paso 5

Ponemos en moldes de madalenas y lo metemos al horno durante 12 minutos aprox. una vez transcurrido este tiempo lo dejaremos enfriar sin abrir el horno. Una vez estén a una temperatura templada sacamos del horno y desmoldamos. Servir.