la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Fantasmitas de chocolate

1h · 4 raciones · 113 kcal

Ingredientes

- **50 gr** chocolate blanco (sin azúcar)
- **250 ml** leche caliente
- **4** placas de gelatina
- **1** o 2 cucharaditas de cacao puro
- **1 cucharadita** de eritritol (o azúcar al gusto)

POR RACIÓN

Proteínas	**4,7 g**
Grasas	**6,5 g**
Hidratos	**11 g**
Fibra	**0,5 g**

Elaboración

1. Fundimos el chocolate y rellenamos nuestros fantasmas
2. Hidratamos las placas en agua fría
3. A la leche caliente le añadimos el cacao, eritritol y mezclamos bien
4. Añadimos la gelatina hidratada y escurrida
5. Mezclamos bien y dejamos enfriar un poco
6. Batimos unos 4 o 5 minutos y pasamos al molde
7. Dejamos un mínimo de 1 hora en la nevera y listas para disfrutar

RECOMENDACIONES

Se puede usar eritritol o azúcar al gusto.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos