Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGANO

Postre light de chocolate puro

4h · 4 raciones · 211 kcal

Ingredientes

- 1 tableta de chocolate puro 85 %
- 200 ml leche de coco (1/2 lata de leche light)
- Cacao puro en polvo

POR RACIÓN

Proteínas	4,2 g
Grasas	16 g
Hidratos	12 g
Fibra	5,5 g

Elaboración

1. Calentamos la leche en una olla a fuego medio y cuando empiece a hervir añadimos la tableta de chocolate troceada y vamos removiendo hasta que se mezcle todo bien.
2. Colocamos en un molde pequeño y finito; si queréis desmoldarlo, hay que usar papel de horno.
3. Dejamos enfriar en la nevera unas 4-5 horas.
4. ¡Espolvoreamos cacao y listo!

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta