

SALSA DE YOGHURT CON CAMEMBERT



Ingredientes

- 1 Yoghurt natural
- 50 g de Camembert
- ½ Taza almendras
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- Pimienta a gusto

Preparación

1.- Junta en el jarro de una juguera o una mini pimer el yoghurt natural con todos los otros ingredientes, procesa a velocidad alta durante unos segundos hasta homogenizar todos los ingredientes.

Tips

Puedes utilizar como dip de cocktail o salsa para bañar tus ensalada.



Dificultad:
Baja



Porciones:
10



Tiempo:
10 minutos

Información Nutricional

Energía:	103 Kcal
Proteínas:	3.3 g
Grasa Total:	8.0 g
Colesterol:	4,1 mg
H. de Carbono:	4.5 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	15 mg