



SALSA LIVIANA DE YOGHURT Y CHOCOLATE

Ingredientes

1 Yoghurt natural (125 g)

1 Barra de chocolate SANHE NUSS® 0% azúcar

Preparación

1.- Corta el chocolate SANHE NUSS® 0% azúcar en pequeños trozos y déjalo en un bowl de vidrio. Lleva a microondas a temperatura suave durante unos 15 segundos removiendo de vez en cuando para que no se queme.

2.- Una vez todo fundido el chocolate, agrega de inmediato el yoghurt natural , remueve constantemente hasta juntar bien ambos productos y conseguir una salsa homogénea.



Dificultad:
Baja



Porciones:
15



Tiempo:
10 minutos

Nota

Puedes utilizarlo como salsa para bañar brochetas de frutas y acompañar variados postres

Información Nutricional

| | |
|------------------|---------|
| Energía: | 99 Kcal |
| Proteínas: | 2.3 g |
| Grasa Total: | 6.4 g |
| Colesterol: | 2,9 mg |
| H. de Carbono: | 8.3 g |
| Fibra Dietética: | 0 g |
| Sodio: | 26 mg |