

- Mini donas de helado -



INGREDIENTES

1 TAZA DE YOGURT GRIEGO

2 CUCHARADITAS DE JARABE DE MAPLE

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1/2 DE TAZA DE FRAMBUESAS O FRUTA DE TEMPORADA

ACEITE DE COCO PARA ENGRASAR EL MOLDE O UN MOLDE DE SILICÓN

100 G DE CHOCOLATE DERRETIDO

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL MEZCLA EL YOGURT CON EL JARABE Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.

2. PICA LAS FRUTAS PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS, LUEGO AGRÉGALAS A LA MEZCLA Y REVUELVE DE FORMA ENVOLVENTE.
3. VIERTÉ LA MEZCLA EN UN MOLDE DE SILICÓN O ENGRASADO CON ACEITE DE COCO.
4. CONGELA POR AL MENOS 2 HORAS O HASTA QUE ESTÉN FIRMES.
5. DESMOLDA CON CUIDADO Y CUBRE CON CHOCOLATE DERRETIDO.
6. DÉJALAS SECAR O LLÉVALAS AL CONGELADOR POR UNOS MINUTOS PARA QUE EL CHOCOLATE SE ENDUREZCA.