



ENJAMBRES LIGEROS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Versión LIGHT

85gr de chocolate 85% cacao

2 tazas de amaranto

2 cucharadas de crema de almendra

Procedimiento:

- 1) Funde el chocolate dentro del microondas. Para evitar que el chocolate se pueda quemar, calienta 10 segundos, retira y mezcla. Repite lo anterior hasta que quede completamente fundido.
- 2) En un recipiente vacía el amaranto y báñalo con el chocolate fundido y la crema de almendra. Mezcla hasta que todo quede completamente integrado.
- 3) Vierte dentro de capacillos o moldes individuales. Refrigerera durante 1 hora aprox o hasta que estén completamente firmes.

Tiempo de preparación:

5 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8-10