



Crema Yogurt con Mirtilli e Salsa al Cioccolato

Questa **crema** allo **yogurt** è molto **veloce** e **facile** da preparare, se non hai urgenza consiglio di prepararla anche una mezza ora prima, ma comunque può essere **usata** benissimo anche **subito**, invece se vuoi usarla il giorno dopo puoi aggiungere 6 gr di gelatina per evitare che si sleghi. Se non hai un topping al **cioccolato** puoi semplicemente usare del cioccolato al **latte** o **fondente**, **scioglierlo** al momento in microonde e metterlo alla fine sulla **crema**.

Senza **Glutine**

VEGETARIANO



5
Porzioni



10 min.
Preparazione

Ingredienti

300 GR	YOGURT
300 ML	PANNA
40 GR	ZUCCHERO A VELO
100 GR	MIRTILLI
Q.B	TOPPING AL CIOCCOLATO

Procedimento

1

MONTA LA PANNA CON LO ZUCCHERO A VELO, POI AGGIUNGILA DELICATAMENTE E POCO ALLA VOLTA ALLO YOGURT PER OTTENERE LA CREMA

2

PREPARA LE COPPE METTENDO INFONDO UN POCO DI TOPPING AL CIOCCOLATO E QUALCHE MIRTILLO, DUE CUCCHIAI DI CREMA, ANCORA QUALCHE MIRTILLO E PER FINIRE SALSA AL CIOCCOLATO E MIRTILLI, E SERVI.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
211	3,73 gr	7,81 gr	18,28 gr