



¡RECETAS CREMOSSÍSIMAS!

Bombón de Yogur

¡CRUJIENTES POR FUERA, CREMOSOS POR DENTRO!



INGREDIENTES:

- Yogur natural o de vainilla
- Chocolate negro, con leche o blanco (el que más te guste)
- Un chorrito de aceite de coco (opcional, ayuda a que el chocolate quede más fino y brillante)
- Frutas pequeñas (fresas en daditos, arándanos, plátano...)

PREPARACIÓN:

1. Funde el chocolate en el microondas o al baño maria. Añade unas gotas de aceite de coco si quieres que quede más líquido.
2. Baña los moldes: con la ayuda de una cucharita, recubre el interior de cada molde con una capa fina de chocolate fundido. Mete la bandeja 5-10 minutos al congelador para que solidifique.
3. Rellena con yogur y frutas: pon un trocito de fruta en cada hueco y termina de cubrir con yogur.
4. Congela unas horas hasta que estén firmes.
5. ¡Desmolda y disfruta de unos dots estilo bombón irresistibles!

*NOTA: Puedes añadir azúcar o endulzante a tu gusto para darle un toque más dulce.