QUEQUE SALUDABLE DE COCOA

Ingredientes:

- 3 bananos
- 3 huevos
- 1/2 taza de mantequilla de maní sin azúcar
- 1/2 taza de cacao en polvo sin azúcar
- 1/4 de taza de harina de almendras
- 2 cdtas de polvo de hornear
- 2 sobres de Natuvia con Probióticos
- 1/4 de taza de chispas de chocolate sin azúcar

Preparación:

1. Precalentá tu horno a 180°C.
2. En un tazón, agregá los bananos y majalos con un tenedor. Luego adicioná los otros ingredientes en el siguiente orden: primero los huevos, luego la mantequilla de maní, cacao en polvo, harina, polvo de hornear y por último los 2 sobres de Natuvia con Probióticos.
3. En un recipiente para queque cuadrado con papel encerado, serví la mezcla.
4. Colocá encima las chispas de chocolate y llevá al horno por 35 minutos.
5. Dejá enfriar, sacalo del molde y disfrutá.

natuvia