

BARRAS DE YOGURT CON MANGO, MELOCOTÓN, MARACUYÁ Y CHOCOLATE

Ingredientes:

Porción: 8 barras

- 1/2 taza de chocolate oscuro
- 1 taza yogurt griego de mango melocotón y maracuyá Nutrigeek
- 2 sobres de Natuvia con probióticos
- 1 taza de galleta María molida
- 2 láminas de gelatina
- 1/3 de taza de mantequilla fundida
- 1/4 de taza de maní

Preparación:

1. Precalentá el horno a 330° F.
2. Mezclá la galleta con la mantequilla en un molde desmoldable y llevá al horno 10 minutos, dejá enfriar.
3. Hidratá la gelatina al menos 10 minutos en agua fría, escurrí, luego fundí en el microondas por 10 segundos y agregá al yogurt.
4. Fundí el chocolate y agregá la mitad al yogurt y los sobres de Natuvia. La otra cantidad reservala para decorar una vez que ya estén solidificadas las barras.
5. Colocá la mezcla de yogurt y chocolate sobre la galleta. Luego agregá el maní. Llevá a enfriar hasta que tenga textura de gelatina.
6. Una vez ya con la textura adecuada, cortá en barras y bañá con el chocolate restante.