

MOUSSE DE CHOCOLATE CON GRANOLA

Ingredientes:

Porción: 2 vasos

- 1/4 de taza leche de almendra
- 1 taza de chocolate oscuro
- 1 yogurt NutriGreek griego pequeño
- 2 sobres de Natuvia con probióticos
- 1 cdta de vainilla

Granola

- 1/4 de taza de avena en hojuelas
- 1/4 de taza de coco rallado
- 1/4 de taza de maní
- 1/4 de taza de pasas
- 1 cdta de esencia de vainilla
- 1/4 de taza de Natuvia Granulado
- 1 clara de huevo

Decoración

- 2 unidades de fresa
- Chocolate rallado

Preparación:

1. Calentá la leche de almendra y fundí el chocolate.
2. Mezclá enérgicamente hasta incorporar bien la leche con el chocolate.
3. Agregá el yogurt, los sobres de Natuvia y la vainilla a la mezcla del chocolate.
4. Serví en vasitos y colocá en frío mientras se prepara la granola.

Para la granola:

1. Pre calentá el horno a 360° F.
2. Mezclá la avena, el coco rallado, el maní y las pasas.
3. Agregá la clara de huevo, esencia de vainilla y Natuvia Granulado. Remové bastante bien.
4. Colocá en una bandeja y horneá por unos 15 minutos. A mitad del horneado, remové la granola para que se cocine de manera pareja.
5. Colocá en los vasitos y decorá con fresas y chocolate rallado.