

# CAKE BALLS DE SEMILLAS Y YOGURT GRIEGO

## Ingredientes:

**Porción: 10-12 cake balls**

- 1/3 de taza de Natuvia Granulado
- 2 huevos
- 1 pizca de sal
- 1/2 taza y 2 cdas de harina
- 1 cdta de polvo de hornear
- 1/8 de taza de mantequilla fundida

### **Ganache de yogurt y chocolate blanco**

- 1 yogurt NutriGreek Pitahaya, maracuyá y aloe vera (150 g)
- 1/3 de taza de chocolate blanco fundido

### **Decoración**

- 1/2 taza de semillas mixtas y picadas finamente

## Preparación:

1. Precalentá el horno a 350° F.
2. En un recipiente, mezclá el Natuvia Granulado, los huevos y la pizca de sal.
3. Seguidamente, mezclá la harina, el polvo de hornear, tamizados y de último agregá la mantequilla fundida.
4. Pasá toda la mezcla a un molde y horneá por 30 minutos.
5. Una vez frío el bizcocho, rompé hasta que quede en boronas.

## Para el ganache

1. Mezclá energéticamente el yogurt NutriGreek a temperatura ambiente con el chocolate fundido, hasta que la mezcla quede brillante.
2. Hací bolitas y pasá por las semillas picadas finamente.
3. Mantené en frío.