

Pollo con Champiñones al estilo Mulai



Postre



Porciones:
3 personas



Dificultad:
Media



Duración:
30 Minutos



Ingredientes

Para la masa:

2/3 de taza de bebida 3 nueces sin azúcar

1 taza de avena

1/2 taza de harina de almendras

1/3 de taza de cacao en polvo

1 cdita de stevia

1 cdita de polvo de hornear

2 huevos

Para el relleno:

1 cda de yogur griego, 1 cdita de stevia y 1 chorrito de esencia de vainilla.



Pasos para la preparación

- 1.** Licuar los ingredientes para la masa y ponlos en un molde de cupcakes, metelos a hornear por 15 minutos a 180 grados centígrados, mientras tanto en un recipiente revuelve los ingredientes para el relleno.
- 2.** Una vez salgan del horno los pinguinitos, ayúdate con una cuchara para sacarles un poco del relleno en el centro y ponles la mezcla del relleno.
- 3.** Tapa el pastelito por encima con chocolate al 70% derretido, encima decora con un poco más de la mezcla del relleno y metelos a la nevera por 20 minutos, disfruta y sonríe con nuestros sabores.

