

POSTRES

MINI CAKES DE YOGURT Y PLÁTANOS CON SALSA DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 2 plátanos
- 3 huevos
- 1 cucharada de alusweet en polvo
- 450 gr de yogurt griego
- 3 cucharadas de maicena
- 3 cucharadas de harina de almendras
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharada de canela
- 100 gr de chocolate sin azúcar
- 1 cucharada de leche condensada sin azúcar de alusweet

Preparación

- Poner 2 plátano en el horno a 200 grados hasta que la cáscara se ponga negra. Pelar y sacar el interior.
- Poner en un Bowl 3 huevos + 1 cucharada de [@alusweet_biofoods](#) en polvo (puede ser más si lo quieres más dulce) + los plátanos asados y procesar con la mini pimer. Agregar 450 gr de yogurt griego (1 1/2 taza) + 3 cucharadas de maicena (tamizar) + 3 cucharadas de harina de Almendras + 1 cucharada de vainilla + 1 cucharada de canela (puede ser más si te gusta).
- Mezclar y poner en moldes individuales forrados con papel encerado mojado y mojado.



- Llevar al horno precalentado a 180 grados por 45 min aprox. Hacer la prueba del palito. Refrigerar por 2 o 3 hrs.
- Derretir 100 gr de chocolate sin azúcar + 1 cucharada de leche condensada sin azúcar de [@alusweet biofoods](#), mezclar y enfriar en el refrigerador para poner en los cakes ya fríos también.
- Para forrar los moldes, cortar cuadrados de papel mantequilla, ponerlos bajo un chorro de agua y arrugarlos para hacer una bolita.
- Sacudir para eliminar el exceso de agua y volver a estirarlo. Ponerlo dentro de los moldes para que quede semi arrugado y sobresalga de los bordes.

