

POSTRES

CONEJITOS DE CHOCOLATE Y COCO SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 500 cc de leche (la que uses)
- 30 gr de maicena o almidón de maíz
- 3 o 4 cucharadas de leche FRÍA
- 100 gr de chocolate sin azúcar
- 50 gr de endulzante en polvo
- 1 o 2 cucharadas de amaretto (licor de almendras) esto es optativo
- 1 yogurt natural y mezclar todo
- 100 gr de leche condensada sin azúcar
- 100 gr de coco rallado
- 100 gr de crema de coco

Preparación

- Poner en una olla pequeña 500 cc de leche (la que uses).
- Poner en un pocillo 30 gr de maicena o almidón de maíz + 3 o 4 cucharadas de leche fría, revolver para disolver. Reservar.
- Poner la leche a fuego medio y agregar 100 gr de chocolate sin azúcar + 50 gr de endulzante en polvo (puede ser más si lo quieres más dulce) + la maicena disuelta en leche + 1 o 2 cucharadas de amaretto (licor de almendras) esto es optativo.
- Revolver continuamente hasta que tome consistencia (3 o 4 min después de que hierve). Agregar 1 yogurt natural y mezclar todo.
- Verter la mezcla en frascos pequeños.



- Aparte mezclar 100 gr de leche condensada sin azúcar + 100 gr de coco rallado + 100 gr de crema de coco. Mezclar y cubrir los postres de los frascos. Refrigerar antes de consumir.
- Pintar la cara de conejo en cucharas de madera (en supermercados). Hacer las orejas con alambres y pegarlas con silicona.
- Hacer un lazo en el “cuello” con cintas de colores.
- Espolvorear con coco rallado sobre los postres, enterrar las cucharas en los postres y disfrutar sin culpas.

