



TARTA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 20 g de margarina
- 12 unidades de galletas maria
- 40 g de cacao dietético y sin azúcar
- 100 ml de leche desnatada
- 30 g de chocolate líquido bajo en calorías

LA PREPARACIÓN

- Bate la margarina junto con el cacao en polvo hasta conseguir una pasta. Moja ligeramente las galletas, de una en una, en la leche templada.
- Coloca las galletas en una bandeja y cúbrealas con la mezcla de margarina y cacao.
- Decora con chocolate líquido bajo en calorías y guarda en la nevera.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 27.9 g	Grasas 8.8 g
Kcal 212	Proteínas 4.5 g