

Budín de Ricota y Chocolate

6 porciones

Ingredientes

1 cda.de gelatina sin sabor
1 y ½ taza de leche descremada fría
6 medidas de **SUCRALIGHT**
300 grs. de ricota
¼ taza de cacao amargo

Elaboración

Espolvorear la gelatina sin sabor sobre la leche descremada fría y el **SUCRALIGHT**, dejar reposar 5 minutos,
Llevar al punto de hervor siempre revolviendo.
Retirar y procesar con la ricota.
Separar ¼ parte de la preparación y agregarle el cacao amargo.
En un molde de pan colocar papel plast , en el fondo volcar la crema blanca y marmolar con la de chocolate,
Dejar en heladera 2 horas,
Desmoldar y servir con mermelada de frutos rojos elaborada con **SUCRALIGHT**

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Calorías (Kcal)
8,8	2,8	0,3	49,7

