



INGREDIENTES:

- 50 gramos de chocolate del 70% de cacao "Valor"
- 30 gramos de fructosa.
- 40 gramos de avellanas.
- 50 gramos de leche de soja.

PREPARACIÓN:

1. Tritura las avellanas y la fructosa **programando 15 segundos en velocidad 10**, para que quede muy fino.
2. Añade el chocolate y **tritura 20 segundos en velocidad 9**.
3. Por último agrega la leche y **programa unos 5 minutos a temperatura 50 grados, velocidad 4**
4. **NOTA : Conservar en la nevera.**