

SALSA DE CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES:

250 g de nata líquida

120 g de chocolate blanco

30 g de yogur natural

PREPARACIÓN

Poner el chocolate en el vaso y triturar con unos golpes de turbo añadir la nata líquida y programar 5 minutos a 50 grados velocidad 3 añadir el yogur mezclar y dejar reposar 8 horas en la nevera.