



*yogur de
crema de cacao
y chips de café*

Ingredientes:

- 750 ml de leche entera
- 2 cucharadas de leche en polvo
- 150 gr de crema de cacao con chips de café
- 1 yogur
- 2 cucharadas de azúcar

Preparación:

En un cazo pon a calentar la leche junto con la leche en polvo y el azúcar.

Añade la crema de cacao con chips de café y remueve a fuego medio hasta que se disuelva la crema. Retira del fuego y deja templar.

Añadir el yogur, servir en los vasitos y poner en la yogurtera durante 10 horas.

Dejar templar antes de tapar y refrigerar. Los puedes conservar durante 1 semana.

[Con las zarpas en la masa](#)