

Ingredienti

- 125 g di cioccolato fondente a pezzi
- 500 g di latte di mandorle
- 3 g agar agar



Cioccolata calda

DAI GUSTO ALLA TUA DIETA
ricette Low carb e keto

Difficoltà facile
Tempo di preparazione 5 min
Tempo totale 15min
Porzioni 10

#[monicacucinandoconbimby](#)

Valori nutrizionali

Indice di Adeguatezza Mediterranea (MAI): 5

PER 100G

Calorie 582,60 (Kcal)

carboidrati 10,80 g
grassi 17,30 g
proteine 5,54 g
fibre 4,03 g

PER PORZIONE

Calorie 365,88 (kcal)

carboidrati 6,79 g
grassi 10,86 g
proteine 3,48 g
fibre 2,53 g

Preparazione con Bimby

- Mettere nel boccale il cioccolato e tritare: 10 sec./vel. 8. Riunire sul fondo con la spatola.
- Aggiungere il latte di mandorla, agar agar e cuocere: 8 min./80°C/vel. 4.
- Versare la cioccolata calda in tazze.

Preparazione con Bimby

- Tritare il cioccolato fondente e mettere in una pentola capiente e far sciogliere a fuoco basso.
- Aggiungere il latte di mandorla lentamente , agar agar e cuocere.
- Versare la cioccolata calda in tazze.



seguimi su: #[monicacucinandoconbimby](#) per trovare altre ricette



scrivimi per info: monica79.bimby@gmail.com