

🕒 10 minutos
🍴 2 personas

Espuma de chocolate

con galletas integrales de avena y chocolate

INGREDIENTES

- ▶ 2 claras de huevo libre de jaula Taeq
- ▶ 4 pastillas de chocolate Taeq al 85%
- ▶ 4 cucharaditas sirope de agave Taeq
- ▶ 2 galletas integrales de avena y chocolate Taeq

PREPARACIÓN

- 1 Derrite el chocolate al baño María.
- 2 Tritura las galletas.
- 3 Bate las claras de huevo a punto de nieve. Agrega el chocolate derretido y el sirope.
- 4 Refrigera durante 30 minutos.
- 5 Sirve las galletas luego la espuma y espolvorea con chocolate rallado.

Conoce cómo preparar este plato para más o menos personas en www.taeq.com.co