



BITES ALLO YOGURT OVO



PREPARAZIONE BITES ALLO YOGURT OVO

INGREDIENTI

250 g di frutti di bosco tagliati a pezzetti
180 g di yogurt greco
1 cucchiaio di miele
300 g di Ovomaltine Cioccolato Noir finemente tritato
2 cucchiaini di olio di cocco

PREPARAZIONE

1. Mescolare lo yogurt e il miele in una terrina.
2. Lavare i frutti di bosco, tagliarli a pezzettini e mescolarli con il composto allo yogurt.
3. Con un cucchiaio, distribuire 15-20 piccole porzioni su un piatto o una teglia rivestita con carta da forno.
4. Riporre in congelatore per almeno 2 ore.
5. Sciogliere a bagnomaria l'Ovomaltine Cioccolato Noir con l'olio di cocco.
6. Immergere i bites allo yogurt congelati nel cioccolato e riporli nel congelatore per 10 minuti.
7. Gustare subito o conservare fino a un mese in freezer.