

Domowe Danio straciatella + wersja light



Autor: **Natka43**

Przepisów: **23** Ocena: **353**



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Wersja podstawowa na głoda, który lubi cukier :), 1
- twaróg półtłusty, 20 dag
- śmietana słodka, 50 ml
- cukier waniliowy, 1 opakowanie
- czekolada gorzka posiekana, 4 kostki
- Wersja light dla małego głoda :), 1
- twaróg chudy, 20 dag
- jogurt naturalny, 50 ml
- olej lniany, 2-3 łyżeczek
- cukier waniliowy., pół opakowania
- gorzka czekolada posiekana., 3 kostki

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie: Wszystkie składniki zmiksować przez kilkadziesiąt sekund. Smacznego !:)

Twoje notatki do przepisu: