

SANDWICHES DE YOGURT Y CHISPAS DE CHOCOLATE

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo enfriando: 4 horas o toda la noche

Salen 6 sandwiches



Ingredientes:

- 12 galletas rectangulares
- 1/4 taza de leche de tu preferencia
- 1 taza de yogurt griego de vainilla full fat, **ver nota**
- 1 1/2 cucharadas de leche de tu preferencia
- 1/4 taza de coco seco rallado
- 1 cucharada de azúcar (endulzante), **ver nota**
- 1/2 taza de chispas de chocolate (oscuras o de leche)

Opcional:

- 50 gr. de Chocolate de tu preferencia

Instrucciones:

1. En un recipiente mediano agregar todos los ingredientes, el yogurt griego, 1 1/2 cucharada de leche, el coco, el azúcar y las chispas de chocolate, mezclarlo todo bien.
2. Preparar un molde pequeño forrandolo con papel film, dejándolo largo de los lados; dejar aparte. En un recipiente mediano agregar 1/4 de leche de tu preferencia.
3. Tomar las galletas, sumergir de 1 en 1 en la leche, luego colocarlas en el molde forrado con papel film, hacer esto con 6 galletas, formando 2 columnas de 3 galletas cada una.
4. Luego añadir la mezcla de yogurt sobre las galletas, distribuirlo sobre las galletas, que queden todas cubiertas.
5. Sumergir las 6 galletas restantes en la leche e ir colocándolas sobre la mezcla del yogurt, siguiendo la misma orientación en que colocaste las galletas de base.

6. Cubrir completamente con el film y guardar en el congelador durante al menos 4 horas o toda la noche.
7. Pasado el tiempo, cortar los sándwiches, derretir el chocolate y sumergir la mitad del sándwich en el chocolate, dejar que el chocolate se endurezca nuevamente (5 minutos en el refrigerador) y luego estará listo para disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Utilizar el yogurt griego entero (full fat), porque es más cremoso y se sostendrá mejor que si utilizas uno sin grasa, que es más líquido. Yo utilicé Skyer, es un yogurt alto en proteínas y su consistencia es bien cremosa.

*La azúcar la puedes sustituir por miel, jarabe de arce, agave o tu endulzante de preferencia.

*Los sándwiches se guardan en el congelador, como cualquier helado. Yo los envuelvo individualmente con papel pergamino para que sea más fácil tomarlos.

* Las chispas de chocolate puedes sustituirlas por frutas de tu preferencia o también por nueces picadas.