Bizcocho de cereza con salsa toffee Dukan

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Javier Alcalde

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 4 cucharadas soperas de Salvado de avena
- 2 cucharadas soperas de Salvado de trigo
- 1 cucharadita de Levadura en polvo
- 2 Claras pasteurizadas
- 1 Yogurt natural desnatado
- 10 gotitas de Aroma de cereza
- 1/2 cucharada sopera de Edulcorante líquido
- 5 Caramelos sin azucar
- 1 cucharada sopera de Leche en polvo desnatada
- 1/2 cucharada sopera de Leche desnatada
- Al gusto de Colorante rojo y azul

Preparación:

Paso 1

En primer lugar prepararemos la salsa. Trituramos los caramelos, añadimos la leche líquida, seguidamente echamos la leche en polvo y vamos removiendo hasta que nos quede una salsa homogénea. Reservamos en la nevera.

Paso 2

En un bol echamos todos los ingredientes y los mezclamos hasta conseguir una pasta homogénea. Lo metemos en el microondas a máxima potencia unos 4 minutos aprox. dependiendo del microondas. Dejamos enfriar, desmoldamos, echamos la salsa por encima y servimos.