

# NATILLAS DE CHOCOLATE Y CAQUI

¿Eres fan de la repostería? Hoy aprendemos a elaborar una sencilla **receta de natillas** poco convencionales. Son **mucho más saludables que las tradicionales**, ya que no llevan ni huevo ni azúcar. Además, se aprovecha el azúcar natural que nos da una fruta como el caqui, y tan solo necesitarás **tres ingredientes** para prepararlas.

Sigue leyendo y descubre los pasos que debes seguir para hacer unas ricas **natillas de chocolate y caqui** caseras.

## INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS

- 1 caqui bien maduro
- 1 cucharada de cacao en polvo sin azúcar
- 1 yogur griego desnatado

## PREPARACIÓN

Triturar todos los ingredientes hasta obtener una crema espesa. Incorporar esencia de vainilla al gusto. Llevar a diferentes tarritos y dejar enfriar 4 horas.

Colocar cacao en polvo por encima.

## NOTAS Y CONSEJOS

- El caqui debe estar bien maduro para que no encontrarse con ninguna dificultad a la hora de triturar.

