

## Banoffee en Vasito con Cacao Amargo

CANTIDAD: 4 VASITOS

### INGREDIENTES:

- Bananos maduros: 2 unidades (250g)
- Yogur griego natural sin azúcar: 300g
- Galletas integrales: 100g
- Mantequilla derretida: 40g
- Dulce de leche: 80g
- Cacao amargo en polvo: 10g

### Preparación:

1. Triturar las galletas y mezclar con mantequilla. Distribuir en el fondo de los vasos.
2. Cortar bananos en rodajas y colocar encima.
3. Añadir una cucharada de dulce de leche sobre cada vasito.
4. Cubrir con yogur griego.
5. Espolvorear con cacao al momento de servir.

### Valor nutricional (aprox. por porción):

310 kcal | 7g proteínas | 14g grasas | 36g carbohidratos | 3g fibra

