

Torta a base de avena con chocolate sin azúcar y fresas

Ingredientes

12 raciones

- 250 gramos avena en polvo o en hojuelas
- 4 huevos
- Azúcar de dieta
- 1/2 litro leche descremada
- 200 gramos Chocolate amargo sin azúcar
- 1 kilo Fresas

Paso a paso

1 hora

1. 1

Mezclar todos los ingredientes hasta integrar bien.

2. 2

Engrasamos el molde y lo enharinamos con aceite de almendras o de coco.

3. 3

Y llevamos al horno precalentado a 300 grados centígrados.

4. 4

Luego procedemos a lavar bien las fresas y procedemos a derretir el chocolate a baño de María.

5. 5

NOTA: También podemos utilizar una wafflera para hacer esta torta. Espero les guste