



# Enjambres con Carlos V® Cero

Energía por porción: 115 kcal



Calienta a baño maría el chocolate con leche Carlos V® Cero



Agrega 1 cda. (15 g) Fitness® Original



Mezcla y sirve en una charola



Refrigéralos hasta que el chocolate esté duro





# Tortugas de chocolate

## Carlos V® Cero

Energía por porción: 144 kcal



Calienta a baño maría el chocolate con leche Carlos V® Cero



En una charola con papel encerado, pon 4 nueces y una cdta (10 g) de dulce de leche.



Baña con el chocolate derretido.



Refrigera hasta que el chocolate se endurezca, ¡y a disfrutar!





# Palomitas naturales con chocolate Carlos V® Cero

Energía por porción: 144 kcal



Prepara tus palomitas naturales en sartén  
o microondas



Derrite a baño maría tu chocolate  
Carlos V® Cero



Sirve 2 ½ tazas de palomitas



Báñalas con el chocolate derretido





# Mezcla de nueces + Carlos V® Cero

Energía por porción: 147 kcal



Corta 4 nueces y 5 almendras



Corta 1 barra de Carlos V® Cero



¡Mezcla todos los ingredientes y a disfrutar!





# Rice cakes

con Carlos V® Cero y frutos rojos

Energía por porción: 144 kcal



Derrite a baño maría 1 barra de Carlos V® Cero



Unta sobre una pieza de rice cake  
el chocolate derretido



Decora con frutos rojos



También puedes utilizar la fruta de tu preferencia

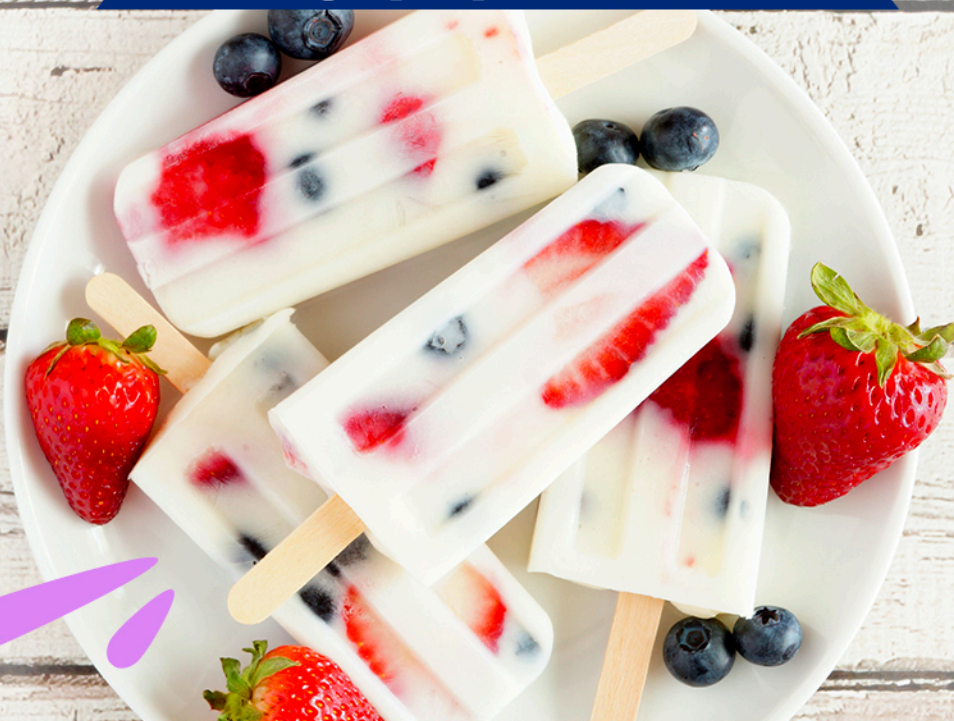




# Paletas de yogurt

sin azúcar con  
chocolate Carlos V® Cero

Energía por paleta: 137 kcal



**En un bowl mezcla:**

- 240 ml de yogurt natural sin azúcar
- ½ taza de blueberries
- Fresas picadas
- Trocitos de 1 barra de chocolate Carlos V® Cero



**Coloca la mezcla en un molde para paletas, congela y disfruta.**



**\*Receta para dos paletas\***





# Crunch bites Amaranto con Carlos V® Cero

Energía por porción: 137 kcal



Coloca a baño maría 1 barra de Carlos V® Cero



Baña 16 g de amaranto tostado  
con el chocolate derretido



Forma bolitas



Refrigera hasta que el chocolate se endurezca





# Mug cake de plátano

con trozos  
de Carlos V® Cero

Energía por porción: 258 kcal



En una taza muele  $\frac{1}{2}$  plátano hasta que quede como una pasta



**Incorpora:**

- 200 g de avena
- 1 cda de cocoa
- 1 huevo
- 1 chorrito de vainilla



Bate hasta que quede una mezcla líquida  
y agrega trocitos pequeños de chocolate Carlos V® Cero



Calienta la mezcla en la taza por 2 min 30s a máxima potencia  
en el microondas



Deja enfriar un par de minutos porque la taza estará muy caliente







# fresas con Carlos V® Cero

Energía por porción: 107 kcal



Derrite a baño maría 1 barra de Carlos V® Cero



Baña 9 fresas medianas con el chocolate derretido



Refrigera hasta que el chocolate se endurezca, ¡y disfruta!





# Paleta de plátano con Carlos V® Cero

Energía por porción: 122 kcal



Derrite a baño maría 1 barra de Carlos V® Cero



Baña la mitad de un plátano congelado con el chocolate



Refrigera hasta que el chocolate endurezca, ¡y disfruta!



\*Puedes decorar con nueces o algún otro topping que te guste\*

