



GELATO AL CAFFÈ CON GOCCE DI CIOCCOLATO

 1 porzione

INGREDIENTI

- 1 vasetto di yogurt di latte scremato Vipiteno(125 g)
- 20 grammi di latte di vacca O Bevanda Vegetale
- 1 cucchiaino di caffè' solubile
- 15 grammi di Gocce di cioccolato fondente

COME PREPARARE LA RICETTA

1° Mescola tutto, copri con pellicola trasparente e metti in freezer 2 ore. Poi crea 3 palline di gelato e mangia!

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (165 g)	% AR
ENERGIA	85 kcal	141 kcal	7 %
PROTEINE	4 g	7 g	13 %
CARBOIDRATI	9 g	15 g	6 %
ZUCCHERI	9 g	15 g	16 %
LIPIDI	4 g	7 g	9 %
GRASSI SATURI	2 g	4 g	19 %
FIBRE ALIMENTARI	0 g	0 g	1 %
SODIO	53 mg	87 mg	4 %