

## CREMA AL CIOCCOLATO CON QUADRATINI ALLE NOCCIOLE (VEGANA)

**Preparazione:** 30 Minuti

**Refrigerare:** per circa 4 ore

### Ingredienti

- 175 g di yogurt alla mandorla
  - 35 g di cioccolato fondente (vegano)
  - 1 cucchiaino di cacao in polvere
  - 1 cucchiaino di zucchero (o a piacere)
  - 2 bustine di zucchero vanigliato
  - 60 g di panna vegetale
- 1 pacchetto di Kambly bio&vegan Quadratini alle nocciole

### Preparazione

1. Sciogliere il cioccolato con lo zucchero e lo zucchero vanigliato e lasciare intiepidire.
2. Mescolare lo yogurt alla mandorla con il cacao in polvere e il cioccolato fuso.
3. Montare a neve ferma la panna vegetale e incorporarla alla crema di cioccolato.
4. Distribuire la crema tra più bicchierini e tenere in frigorifero per un paio d'ore.
5. Servire e gustare con Kambly bio&vegan Quadratini alle nocciole.