Recetas bajas en carbohidratos PARFAIT DE PUDÍN DE CIRUELAS



Mezcla ciruelas frescas, crema de pudín y granola para hacer un postre o desayuno delicioso y completo.

Tiempo de preparación 20 min • Tiempo total 20 min • 4 porciones

- 1 paquete (de 4 porciones) de pudín instantáneo de vainilla y mezcla de relleno para pastel libre de azúcar y grasa
- 1 ¼ tazas de leche descremada
- 1 taza de yogur descremado sin azúcar
- ½ taza de granola baja en grasa
- 4 ciruelas medianas deshuesadas y picadas (cerca de 2 tazas)

PASO 1

Prepare la mezcla del pudín de acuerdo a las instrucciones del paquete pero utilice 1 ¼ tazas de leche descremada. Agregue y mezcla el yogur.

PASO 2

Coloque cerca de ¼ de taza de la mezcla del pudín en el fondo de cada uno de 4 vasos para parfait. Ponga una capa de 1 cucharada de granola y cerca de ¼ de taza de ciruelas en cada vaso; repita varias capas. Ponga encima el resto de la mezcla de pudín. Refrigérelos hasta el momento de servir.

170 Calorías • 1,5 g grasa total • 32 g carbohidratos • 8 g proteína • 2 opciones de carbohidratos



Opciones para refrigerios inteligentes CONTADORES DE CARBOHIDRATOS







1 SELECCIÓN DE **CARBOHIDRATOS**

10 almendras

1 vogur Yoplait® Greek 100 de fresa

170 calorías • 6 g grasa total 17 a carbohidratos • 12.5 a proteína



2 tazas de palomitas de maíz



1 naranja de ombligo mediana

2 SELECCIONES DE CARBOHIDRATOS

130 calorías • 1 a grasa total 30 g carbohidratos • 3,5 g proteína



½ taza de Cheerios®



¼ de taza de arándanos

2 SELECCIONES DE CARBOHIDRATOS

145 calorías • 1,5 g grasa total 35 g carbohidratos • 2 g proteína



5 galletas saladas de trigo integral





1 oz de queso cheddar

1 SELECCIÓN DE CARBOHIDRATOS

210 calorías • 13 g grasa total 16 g carbohidratos • 9,5 g proteína



½ taza de arandanos



Greek 100 de vainilla

1.5 SELECCIONES DE **CARBOHIDRATOS**

150 calorías • 0 g grasa total 22 g carbohidratos • 13,5 g proteína



½ panecillo inglés de trigo integral ½ cucharada de mantequilla de maní



1 manzana pequeña

2 SELECCIONES DE **CARBOHIDRATOS**

190 calorías • 5 g grasa total 35 g carbohidratos • 5,5 g proteína