



CHURRO-PARFAIT MET VRUCHTENS AUS EN NUTELLA®

Yoghurt parfait | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Voor: 12 parfaits

1 portie: 1 parfait

INGREDIËNTEN

CHURRO

- 240 ml water
- 120 ml boter
- 5 g zout
- 240 ml bloem
- 3 eieren

SAUS

- 1 mango, fijngesneden
- 18 g suiker

- 1,5 l gewone yoghurt
- 255 g Nutella®

BEREIDING

CHURRO

Kook water, boter en zout in een pan. Voeg al roerend bloem toe en vorm een bal deeg. Haal van het vuur en voeg al roerend de eieren toe. Spuit met een spuitzak 15 cm lange en ongeveer 1 cm ronde slierten. Frituur in 180 °C hete olie totdat ze gaar en goudkleurig zijn.

SAUS

Meng het in kleine stukjes gesneden fruit en de suiker en zet weg in de koelkast.

SAMENSTELLING

Snijd de churros ongeveer 1 cm en smeer op het platte uiteinde Nutella®. Leg er 3 of 4 in een diep glas. Bedek met 120 ml yoghurt. Garneer met vruchtensaus en Nutella®.