



© Ferrero, 2016

PARFAIT DE CRUMBLE DE FRUTAS DO CAMPO COM NUTELLA®

Parfait de iogurte | Vegetariana | Café da manhã | Lanche matinal | Todo o ano

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Dá para: 12 parfaits - Porção: 1 parfait

INGREDIENTES

RECHEIO:

- 5 maçãs
- 5 peras
- 120 ml de cerejas picadas, sem caroço
- 120 ml de açúcar

MISTURA PARA O CRUMBLE:

- 160 ml de farinha

- 180 ml de açúcar mascavado
- 1 pitada de sal
- 90 g de água gelada
- 240 ml de flocos de aveia
- 1 kg de iogurte natural
- 255 g de Nutella®
- 720 ml - recheio de maçã, pera
- 120 ml de mistura de crumble

MODO DE PREPARAÇÃO DO RECHEIO:

Corte a fruta e retire as sementes. Se for demasiado grande, corte em fatias de 6 mm de espessura.

Coloque a fruta e as cerejas cortadas numa taça com sumo de limão, açúcar e um pouco de noz-moscada.

Leve ao forno a 180°C durante 45 minutos.

Retire e deixe arrefecer.

MODO DE PREPARAÇÃO DA MISTURA DO CRUMBLE:

Misture a farinha, o açúcar e o sal numa taça. Corte a manteiga e adicione até a mistura parecer farinha de milho grossa.

Pulverize a água gelada e mexa até que a mistura do crumble se mantenha unida e forme pequenos torrões.

Adicione os flocos de aveia e misture.

Leve ao forno a 160°C durante cerca de 25 minutos ou até ficar dourado.

MODO DE PREPARAÇÃO:

Faça um recheio de frutas conforme indicado acima. Faça a mistura para crumble

conforme indicado acima.

MONTAGEM:

Coloque 57 g de recheio de frutas na parte de baixo do copo de parfait.

Cubra o recheio de frutas com 85 g de iogurte natural, depois uma última camada de 18 g de mistura de crumble.

Decore com um pedaço de Nutella®.