



© Ferrero, 2016

PARFAIT DE BUDIN DE CALABACÍN CON NUTELLA®

Parfait de yogurt | Vegetariano | Cena | Comida | Todo el año

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutos 🕒 | 🍷🍷🍷

Se obtiene: 12 Parfaits

Ración: 1 Parfait

INGREDIENTES

- 12 budines de calabacín de 56 g cortados por la mitad en sentido horizontal (opción: budin normal, budin de manzana)
- 1,5 l de yogur natural
- 170 g de Nutella®

MEZCLA PARA EL BUDIN:

- 720 ml de harina
- 18 g de sal
- 18 g de bicarbonato
- 18 g de levadura

- 4 huevos
- 240 ml de aceite vegetal
- 54 g de vainilla
- 240 ml de calabacines rallados
- 240 ml de avellanas troceadas

PREPARACIÓN

MÉTODO:

Sigue la receta del budín: mezcla todos los ingredientes sólidos.

Bate los huevos, el aceite y la vainilla, agrega los ingredientes sólidos y mezcla bien.

Añade los calabacines rallados y coloca 56 g de masa en un molde bien engrasado.

Hornea a 160°C durante 25 a 35 minutos.

OPCIONES:

Budin normal - sin calabacines

Budin de manzana - sustituye los calabacines por 360 ml de manzanas en dados

PRESENTACIÓN:

Llena la mitad inferior del vaso de parfait con 7 g de Nutella®.

Agrega 120 ml de yogur natural.

Decora la parte superior con el budin de calabacín. Añade un toque de 7 g Nutella®.