



© Ferrero, 2016

PARFAIT DE CEREALES Y FRUTAS FRESCAS CON NUTELLA®

Parfait de yogurt | Vegetariano | Desayuno | Media mañana / Brunch | Todo el año

👤👤👤 | 40 minutos ⌚ | 🍽️🍽️🍽️

Se obtiene: 12 Parfaits

Ración: 1 Parfait

INGREDIENTES

RELLENO:

- 5 manzanas
- 5 peras
- 120 ml de cerezas cortadas
- sin piñón
- 120 ml de azúcar

MEZCLA DE CEREALES:

- 160 ml de harina
- 180 ml de azúcar moreno
- 1 pellizco de sal
- 90 g de agua helada
- 240 ml de copos de avenas
- 1 Kg de yogur natural
- 255 g de Nutella®
- 720 ml de relleno de manzana y pera
- 120 ml de cereales mezclados

PREPARACIÓN

MÉTODO PARA EL RELLENO:

Corta la fruta y quita los piñones y las semillas. Si es demasiado grande, córtala en trozos de 6 mm de grosor. Mezcla la fruta y las cerezas troceada en un bol con zumo de limón, azúcar y un poco de nuez moscada. Hornea en el horno a 180°C durante 45 minutos. Saca y enfría.

MÉTODO PARA MEZCLA DE CEREALES:

Mezcla la harina, el azúcar y la sal en un bol. Incorpora la mantequilla y mezcla hasta que quede

granulada. Añade el agua fría, mezcla hasta que se amalgame bien y se formen trocitos pequeños. Agrega los copos de avena y mezcla. Hornea a 160°C durante unos 25 minutos o hasta que la masa esté dorada.

MÉTODO:

Cocina el relleno de fruta como se ha indicado anteriormente. Prepara la mezcla de cereales como se ha indicado anteriormente.

PRESENTACIÓN:

Pon 57 g de relleno de fruta en la parte inferior de un vaso de parfait. Decora el relleno de fruta con 85 g de yogur natural, una capa de 18 g de cereales encima. Añade un toque de Nutella®.