



© Ferrero, 2016

PARFAIT DE CHURRO CON SALSA DE FRUTA Y NUTELLA®

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

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Se obtiene: 12 Parfaits

Ración: 1 Parfait

INGREDIENTES

MEZCLA DE CHURRO:

- 240 ml de agua
- 120 ml de mantequilla
- 5 g de sal
- 240 ml de harina
- 3 huevos

SALSA:

- 1 mango cortado en trozos pequeños
- 18 g de azúcar
- 1,5 l de yogur natural
- 255 g de Nutella®

PREPARACIÓN

MASA DE CHURRO:

Hierve el agua, la mantequilla y la sal en un recipiente.

Incorpora la harina hasta que forme una bola. Saca y añade los huevos, removiendo a menudo.

Con una manga pastelera, estira la masa para formar churros con una longitud de 15 cm y 1 cm de grosor.

Fríe a 180 °C hasta que estén dorados y bien hechos.

SALSA:

Mezcla la fruta en dados y el azúcar y reserva en la nevera hasta que se necesite.

PRESENTACIÓN:

Corta los churros en trozos de 1 cm y colócalos unta una parte con Nutella®.

Pon 3 o 4 en un vaso de parfait. Cubre con 120 ml de yogur natural.

Decora con sala de frutas y Nutella®.