



## panquenes moo shu de fruta y cereales con nutella®

Pizza / Sandwiches | Vegetariano | Desayuno | Media mañana / Brunch | Verano

👩🍳👩🍳👩🍳 | 20 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

*Se obtiene: 2 panquenes*

*Ración: 1 panquene moo shu*

### INGREDIENTES

- 2 panquenes Moo Shu
- 18 g de Nutella®
- 54 g de cereales (almendras, avena, pacanas)
- 12 g de compota de mango y cerezas

### COMPOTA:

- 2 mangos, cortados en trozos pequeños
- 36 g de azúcar
- 240 ml de agua
- 480 ml de cerezas (gramos)

## PREPARACIÓN

### MÉTODO:

Mezcla todos los ingredientes de la compota en un recipiente y cocina durante 45 minutos a fuego bajo. Desmenuza finamente la mezcla de cereales.

### PRESENTACIÓN:

Coloca el panquaque Moo Shu en un plato. Unta Nutella® en el medio del panquaque Moo Shu. Llena el centro del panquaque Moo Shu con la mezcla de compota y cereales.

Enrolla como un burrito. Corta por la mitad y colócalo en el plato. Decora con cerezas y un toque de Nutella®.