



© Ferrero. 2016

## PARFAIT DE TRIFLE CON NUTELLA®

Parfait de yogurt | Vegetariano | Desayuno | Media mañana / Brunch | Verano

👩🍳👩🍳👩🍳 | 50 minutos 🕒 | 📖📖📖

Se obtiene: 12 Parfaits

Ración: 1 Parfait

### INGREDIENTES

- 250 g de Nutella®
- 1 Kg de yogurt natural
- 550 ml de arándanos
- 270 ml de frambuesas
- 270 ml de zarzamoras
- 72 g avellanas tostadas troceadas
- 2 panecillos (scones) desmenuzados

### MEZCLA PARA LOS PANECILLOS:

- 480 ml de harina

- 80 ml de azúcar
- 18 g de levadura
- 9 g de sal
- 120 ml de arándanos
- 120 ml de mantequilla fría, cortada en dados de 1 cm
- 240 ml de nata montada

## PREPARACIÓN

### MÉTODO:

Precalienta el horno a 230°C. Pon los primeros 4 ingredientes en un bol grande.

Añade la mantequilla a la masa con harina y mezcla con un amasador hasta que quede friable y la mezcla se componga de trocitos pequeños.

Congela durante 5 minutos.

Añade 180 ml de nata y 18 g de arándanos, removiendo solo hasta que los ingredientes secos se amalgamen.

Pon la masa en papel para horno; aprieta cuidadosamente la masa o haz un círculo de 18 cm. Corta en 8 cuñas. Pon las cuñas con una separación de 5 cm en una hoja de papel de horno ligeramente engrasada.

Pincela la parte superior de la cuñas con los 36 g de nata que quedan hasta que se humedezca. Hornea a 230°C durante unos 13 a 15 minutos o hasta que estén doradas.

### PRESENTACIÓN:

Pon el panecillo desmenuzado en la parte inferior del parfait.

Mezcla los arándanos, las frambuesas y las zarzamoras.

Añade una capa de panecillo con 18 g de la mezcla de frutos del bosque.

Agrega 85 g de yogur natural encima de la capa de frutos del bosque.

Incorpora 18 g de la mezcla de frutos del bosque y añade 18 g de avellanas tostadas troceadas. Decora con Nutella®.