PARFAIT DI CRUMBLE DI FRUTTA DEL CONTADINO CON NUTELLA®

Semifreddo allo yogurt | VEGETARIANO | COLAZIONE | BRUNCH | EVENTI SPECIALI

| 40 minutes |

Per: 12 parfait - Porzione: 1 parfait

INGREDIENTI

Ripieno:

- 5 mele
- 5 pere
- 120 ml di ciliegie a pezzetti, senza nocciolo
- 120 ml di zucchero

Miscela di crumble:

- 160 ml di farina

- 180 ml zucchero di canna
- 1 pizzico di sale
- 90 g di acqua ghiacciata
- 240 ml di fiocchi d’avena
- 1 kg di yogurt bianco
- 255 g di Nutella®
- 720 ml di ripieno di mele e pere
- 120 ml di miscela di crumble

PREPARAZIONE PER IL RIPIENO

Tagliate la frutta ed eliminate noccioli e semi. Se sono troppo grandi, tagliate delle fettine sottili da 6 mm. In una ciotola, mescolate la frutta e le ciliegie con il succo di limone, lo zucchero e un po’ di noce moscata. Cuocete in forno a 180 °C per 45 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare.

PER LA MISCELA DI CRUMBLE

Amalgamate la farina, lo zucchero e il sale in una ciotola. Inserite il burro e mescolate fino a quando la miscela non assomiglia a farina di mais a grana grossa. Versate l’acqua ghiacciata, mescolate fino a quando la miscela di crumble non resta unita e forma piccoli blocchi. Aggiungete i fiocchi d’avena e mescolate. Infornate a 160 °C per circa 25 minuti o fino a quando non sono dorati.

METODO RIPIENO DI FRUTTA

Preparate il ripieno di frutta come indicato sopra. Preparate la miscela di crumble come indicato sopra.

COMPOSIZIONE

Mettete 57 g di ripieno di frutta sul fondo del bicchiere per parfait. Coprite il ripieno di frutta con 85 g di yogurt bianco quindi disponete sopra uno strato di 18 g di miscela di crumble. Completate con una cucchiaiata di Nutella®.

NUTELLA® è un marchio registrato di Ferrero S.p.A. L'uso del prodotto NUTELLA® nella preparazione di altri prodotti non conferisce automaticamente un diritto all'uso del marchio NUTELLA®. Tale uso viene tuttavia autorizzato da Ferrero S.p.A. nei limiti delle condizioni indicate nel documento disponibile alla pagina [illegible] NUTELLA®. Le immagini che compaiono in questa sezione sono di proprietà esclusiva di Ferrero S.p.A., che ne autorizza l'utilizzo a fine puramente dimostrativo delle preparazioni illustrate sul sito a coloro i quali possiedono i requisiti previsti dalle Condizioni d'uso del marchio NUTELLA®, nei limiti e nel rispetto delle Condizioni stesse. Ferrero S.p.A. si riserva di ritirare in qualsiasi momento, senza necessario preavviso, la predetta autorizzazione.