



© Ferrero, 2016

## PARFAIT DI CHURRO CON SALSA DI FRUTTA E NUTELLA®

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

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Per: 12 parfait - Porzione: 1 parfait

### INGREDIENTI

#### Miscela per il churro:

- 240 ml di acqua
- 120 ml di burro
- 5 g di sale
- 240 ml di farina
- 3 uova

#### Salsa:

- 1 mango tagliato a dadini
- 18 g di zucchero
- 1,5 l di yogurt bianco

- 255 g di Nutella®

## PREPARAZIONE MISCELA PER IL CHURRO

In una casseruola fate bollire l'acqua, il burro e il sale. Aggiungete la farina mescolando, fino a formare una palla. Togliete dal fuoco e aggiungete le uova, mescolando spesso. Con una tasca da pasticciere create dei cilindri lunghi 15 cm e di circa 1 cm di diametro. Friggete a 180 °C fino a quando non sono dorati e ben cotti.

## SALSA

Mescolate la frutta a dadini insieme allo zucchero e tenete in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

## COMPOSIZIONE

Ritagliate dei churro di circa 1 cm e coprite l'estremità piatta di Nutella®. Mettetene 3 o 4 in un bicchiere da parfait. Rivestite con 120 ml di yogurt bianco. Completate con salsa di frutta e Nutella®.