



© Ferrero, 2016

ПАРФЕ С МАФФИНАМИ ИЗ ЦУКИНИ И NUTELLA®

ЙОГУРТ ПАРФЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Количество: 12 парфе

Порция: 1 парфе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 12шт (по 55 г) маффинов из кабачка цукини, разрезанного пополам по горизонтали (можно использовать маффины без начинки или яблочные маффины)
- 6 стаканов йогурта без добавок
- 170 г Nutella®

Для маффинов:

- 3 стакана пшеничной муки для выпечки
- 1 ч.л. соли
- 1 ч.л. пищевой соды 1 ч.л. пекарского порошка
- 4 яйца
- 1 стакан растительного масла
- 3 ч.л. ванили
- 1 стакан тёртого кабачка цукини
- 1 стакан рубленого фундука

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешайте все сухие ингредиенты для маффинов.

Взбейте яйца, масло и ваниль, добавьте сухие ингредиенты и перемешайте.

Вмешайте в массу тёртый кабачок и выложите смесь в хорошо смазанные формочки для маффинов, по 55 г в каждую.

Выпекайте при температуре 160°C в течение 25-35 минут.

Варианты рецепта:

Маффины без начинки – готовьте по тому же рецепту, но без кабачка.

Яблочные маффины – замените кабачок на 1 ½ стакана нарезанных кубиками яблок.

Сервировка:

Положите нижнюю половинку маффина на дно бокала для десерта, добавьте 7 г Nutella®.

Добавьте ½ стакана йогурта без добавок.

Сверху выложите верхнюю половинку маффина из цукини.

Намажьте или украсьте маффин каплей Nutella® (7 г).