



КОНВЕРТИКИ С ФРУКТАМИ, ГРАНОЛОЙ И NUTELLA®

ПИЦЦА / СЭНДВИЧИ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ЗАВТРАК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | ЛЕТО

👤👤👤 | 20 minutes ⌚ | 🥄🥄🥄

Количество: 2 порции

Порция: 1 конвертик

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 тонкие лепёшки
- 1 ст.л. Nutella®
- 3 ст.л. гранолы (овсяные хлопья, миндаль, пекан или другие орехи)
- 1,5 ст.л. компота из манго и вишни

Компот:

- 2 манго, порезанных на маленькие кусочки

- 1 ст.л. сахара
- 1 стакан воды
- 2 стакана вишни

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешайте все ингредиенты для компота в кастрюле, накройте крышкой и варите 45 минут на низком огне. Слегка измельчите гранолу.

Сервировка:

Положите лепёшку на тарелку. Намажьте середину лепёшки Nutella®.

Положите в центр гранолу, смешанную с компотом.

Заверните начинку в лепёшки конвертиком.

Разрежьте пополам и положите на тарелку.

Украсьте вишней и небольшим количеством Nutella® с помощью кондитерского мешка.