



© Ferrero. 2016

## УТРЕННИЙ ТРАЙФЛ С NUTELLA®

ЙОГУРТ ПАРФЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ЗАВТРАК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | ЛЕТО

👤👤👤 | 50 minutes 🕒 | 🥄🥄🥄

*Количество: 12 парфе*

*Порция: 1 парфе*

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 255 г Nutella®
- 1020 г йогурта без добавок
- 500мл черники
- 250мл малины
- 250мл ежевики
- 4 ст.л. жареного измельчённого фундука
- 2 измельчённых в крошку небольших пшеничных лепёшки

## Лепёшки:

- 2 стакана пшеничной муки для выпечки
- $\frac{1}{3}$  стакана сахара
- 1 ст.л. пекарского порошка
- $\frac{1}{2}$  ч.л. соли
- $\frac{1}{2}$  стакана черники
- $\frac{1}{2}$  стакана охлаждённого сливочного масла, нарезанного на кубики 1x1 см
- 1 стакан сливок для взбивания (не менее 30% жирности)

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Приготовление:

Разогрейте духовку до 230°C. В большой миске смешайте первые 4 ингредиента. Добавьте в мучную смесь масло и тщательно перемешайте блендером с насадкой для теста, пока смесь не приобретёт рассыпчатую текстуру, напоминающую мелкие горошины. Поставьте в морозильник на 5 минут.

Добавьте  $\frac{3}{4}$  стакана сливок и 2 ст.л. черники и размешивайте, пока все сухие ингредиенты не увлажнятся.

Оберните тесто вощёной бумагой, аккуратно сформируйте шар диаметром около 18 см. Разрежьте по кругу на 8 треугольных кусочков.

Поместите кусочки теста на смазанный тонким слоем масла противень на расстоянии 2 см друг от друга.

Смажьте кусочки теста оставшимися 2 ст.л. сливок, чтобы слегка увлажнить поверхность.

Выпекайте при температуре 175°C в течение 13-15 минут или до золотистого цвета.

### **Сервировка:**

Выложите крошки пшеничной лепёшки на дно бокала для десерта. Смешайте оставшиеся ягоды.

Поверх крошек ровным слоем выложите 1 ст.л. ягод. На слой ягод выложите 85 г йогурта без добавок.

Сверху выложите ещё 1 ст.л. ягод, поверх ягод – 1 ст.л. жареного измельчённого фундука. Украстье сверху Nutella® с помощью кондитерского мешка.