

- Barras de yogurt congeladas -



INGREDIENTES

PARA LA BARRITA:

1 1/2 TAZAS DE GRANOLA

1/2 TAZA DE CREMA DE CACAHUATE

3 CUCHARADAS DE MIEL

2 CUCHARADAS DE COCOA POSTRELICIOSO

1 1/2 TAZAS DE YOGURT

FRUTA O TUS TOPPINGS FAVORITOS AL GUSTO, NOSOTROS USAMOS:

5 FRESAS REBANADAS

10 MORAS AZULES

PARA EL GLASEADO DE CHOCOLATE:

1 CUCHARADA DE COCOA POSTRELICIOSO

1 CUCHARADA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1 CUCHARADA DE LECHE

PROCEDIMIENTO

1. EN UN TAZÓN VIERTES LA GRANOLA, LA MIEL, LA CREMA DE CACAHUATE Y LA COCOA POSTRELICIOSO, MEZCLA CON UNA ESPÁTULA FIRME HASTA QUE SE INTEGREN TODOS LOS INGREDIENTES.
- 2.

PREPARA UNA BANDEJA CON PAPEL ENCERADO Y VIERTE LA MEZCLA DÁNDOLE FORMA DE RECTÁNGULO. CUBRE CON OTRA CAPA DE PAPEL ENCERADO Y APLÁNALA USANDO UN RODILLO. RETIRA EL PAPEL ENCERADO Y USA UNA ESPÁTULA PARA AFINAR LA FORMA.

3.

VIERTE EL YOGURT SOBRE LA CAPA DE GRANOLA Y EXPÁNDELO CON UNA ESPÁTULA.

4.

PARA DECORAR, PREPARA UN GLASEADO DE CHOCOLATE MUY FÁCIL, SÓLO TIENES QUE MEZCLAR LA COCOA POSTRELICIOSO, EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y LA LECHE, HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA FLUIDA. VIÉRTELO EN UNA BOLSITA O UNA MANGA PASTELERA.

5.

AGREGA TUS FRUTAS Y TOPPING FAVORITOS SOBRE EL YOGURT Y DECORA CON EL GLASEADO QUE PREPARAMOS.

6.

CONGELA POR AL MENOS 3 HORAS O HASTA QUE ESTÉ FIRME Y CORTA EN PORCIONES INDIVIDUALES.

7.

GUARDA LAS PORCIONES SOBRANTES EN EL CONGELADOR EN UN RECIPIENTE APTO PARA EL FRÍO, ASÍ TENDRÁS UN SNACK DELI LISTO PARA CUALQUIER ANTOJO.