- Trifle de granola, yogurt y frutos rojos -



INGREDIENTES

GRANOLA

- 1 ½ TAZA DE HOJUELAS DE AVENA
- 1/4 TAZA DE NUECES
- 1/4 TAZA DE ARÁNDANOS SECOS
- ½ TAZA DE MIEL
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

CREMA DE YOGURT

- YOGURT NATURAL
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

- 1. Pre calienta el horno a 180°C.
- 2. EN UN BOL GRANDE MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES PARA LA GRANOLA.
- 3. VIERTE LA GRANOLA EN UNA CHAROLA PARA HORNEAR Y COCINA POR 20 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉ DORADITA. RETIRA DEL HORNO Y DEJA ENFRIAR COMPLETAMENTE.
- 4. PARA HACER LA CREMA DE YOGURT, MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES Y RESERVA.
- 5. SIRVE EN COPAS UN POCO DE GRANOLA, CUBRE CON UNAS CUCHARADAS DE CREMA DE YOGURT Y LOS FRUTOS ROJOS.