

- Trifle de granola, yogurt y frutos rojos -



INGREDIENTES

GRANOLA

- 1 ½ TAZA DE HOJUELAS DE AVENA
- ¼ TAZA DE NUECES
- ¼ 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.