- 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 180ºC.

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.