



© Ferrero, 2016

PARFAIT DE CHURROS COM MOLHO DE FRUTAS E NUTELLA®

Parfait de iogurte | Vegetariana | Café da manhã | Lanche matinal | Todo o ano

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Dá para: 12 parfaits - Porção: 1 parfait

INGREDIENTES

MISTURA PARA OS CHURROS:

- 240 ml de água
- 120 ml de manteiga
- 5 g de sal
- 240 ml de farinha
- 3 ovos

MOLHO:

- 1 manga fatiada em pedaços pequenos

- 18 g de açúcar
- 1,5 l de iogurte natural
- 255 g de Nutella®

MODO DE PREPARAÇÃO

MISTURA PARA OS CHURROS:

Ferva a água, a manteiga e o sal numa panela.

Misture a farinha até formar uma bola. Reserve e adicione os ovos, mexendo frequentemente.

Com um saco de pasteleiro faça tubos com 15 cm de comprimento e com cerca de 1 cm de diâmetro.

Frite a 180 °C até estarem dourados e bem cozinhados.

MOLHO:

Misture a fruta cortada e o açúcar e coloque no frigorífico até ser necessária.

MONTAGEM:

Corte os churros em pedaços de cerca de 1 cm e passe a extremidade plana por Nutella®.

Coloque 3 ou 4 num copo de parfait. Cubra com 120 ml de iogurte natural.

Decore com o molho de frutas e Nutella®