



© Ferrero. 2016

PARFAIT MATINAL DELICIOSO COM NUTELLA®

Parfait de iogurte | Vegetariana | Café da manhã | Lanche matinal | Verão

👩🍳👩🍳👩🍳 | 50 minutos ⌚ | 📖📖📖

Dá para: 12 parfaits - Porção: 1 parfait

INGREDIENTES

- 250 g de Nutella®
- 1 kg de iogurte natural
- 550 ml de mirtilos
- 270 ml de framboesas
- 270 ml de amoras
- 72 g avelãs torradas em pedaços
- 2 scones esmigalhados

MISTURA DOS SCONES:

- 480 ml de farinha de trigo
- 80 ml de açúcar

- 18 g de fermento em pó
- 9 g de sal
- 120 ml de mirtilos
- 120 ml de manteiga fria, cortada em cubos de 1 cm
- 240 ml de chantilly, divididos

MODO DE PREPARAÇÃO:

Preaqueça o forno a 230°C. Misture os primeiros 4 ingredientes numa taça grande. Adicione a manteiga à mistura de farinha com uma batedeira até ficar com um aspeto granuloso e a mistura se assemelhar a ervilhas pequenas.

Coloque no congelador durante 5 minutos.

Adicione 180 ml de natas e 18 g de mirtilos, mexendo até que os ingredientes secos fiquem húmidos. Vire a massa sobre papel manteiga, pressione cuidadosamente ou bata a massa até ficar com 18 cm de diâmetro. Corte em 8 fatias.

Coloque as fatias com 5 cm de intervalo sobre uma folha de papel manteiga ligeiramente untada.

Pincele as partes de cima das fatias com os restantes 36 g de natas até humedecer.

Leve ao forno a 230°C durante cerca de 13 a 15 minutos até ficarem dourados.

MONTAGEM:

Coloque o scone esmigalhado na parte inferior do parfait.

Misture as frutas. Sobre o scone coloque uma camada de 18 g da mistura de frutas.

Sobre as frutas verta 85 g de iogurte natural.

Coloque 18 g de mistura de frutas e por último polvilhe com 18 g de avelãs torradas em pedaços.

Regue com Nutella®.