



Granola maison aux fruits et au yaourt









Com quem? Entre amis Nº de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



1 25ml d'Huile d'olive Gallo Bio Sabor Frutado

- 150g de granola
- 400g de fruits variés: papaye, banane, pomme verte et pomme rouge ou tout autre fruit au choix
- 50g de graines de chia
- 2 unit. de yaourt à la grecque nature de iogurte grego
- 2 unit. de yaourt aux fraises
- 50g de miel

Modo de preparação

1	Vous pourrez acheter le granola ou le préparer chez vous.
2	Pour ce faire, disposez vos fruits secs et céréales préférés sur un plateau à four, arrosez d'huile d'olive et de miel et faire cuire à 140ºC pour que les ingrédients sèchent.
3	Le granola est prêt lorsque la préparation est sèche et dorée.
4	Ensuite envelopper le granola avec l'huile d'olive Gallo Bio, le miel et les graines de chia.
5	Couper les fruits en gros morceaux.
6	Disposer les yaourts dans le fond de l'assiette, bien mélanger le tout.
7	Étaler le granola sur la préparation et disposer les fruits autour.

$Produtos\ utilizados$



 $Bio\,Sabor\,Frutado$

Azeite Virgem Extra

		1 /
Veia	tam	ıbem

🕰 Brunch 🕐 Rápido 🚥 Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

🕰 Brunch 🕐 Rápido 🚥 Fácil

 $To stada\ com\ tomate\ e\ ovo\ frito$

🕰 Brunch 🕖 Demorado 🖛 Médio

 $Waffles\ de\ legumes\ com\ tomate\ e\ abacate$

🕰 Brunch 🕐 Médio 🚥 Fácil

 $Gnocchi \ com \ cogumelos \ e \ que ijo \ parmes\~ao$

🕰 Brunch 🕖 Médio 🐠 Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado



Mais receitas em www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide