

JOGURT STRACCIATELLA Z MUSEM OWOCOWYM I ORZECHAMI

Składniki:

- 400 ml jogurtu greckiego
- 1-2 łyżki naturalnego miodu
- kilka kostek gorzkiej czekolady
- garść prażonych orzechów laskowych
- przecier bananowy Purena
- przecier jabłkowy Purena
- świeże owoce do dekoracji



SPOSÓB WYKONANIA:

1



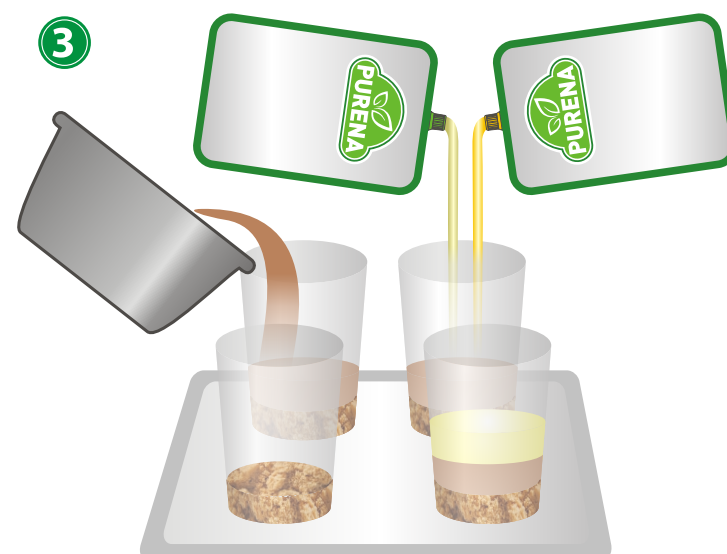
Jogurt wymieszać z miodem i posiekaną czekoladą.

2



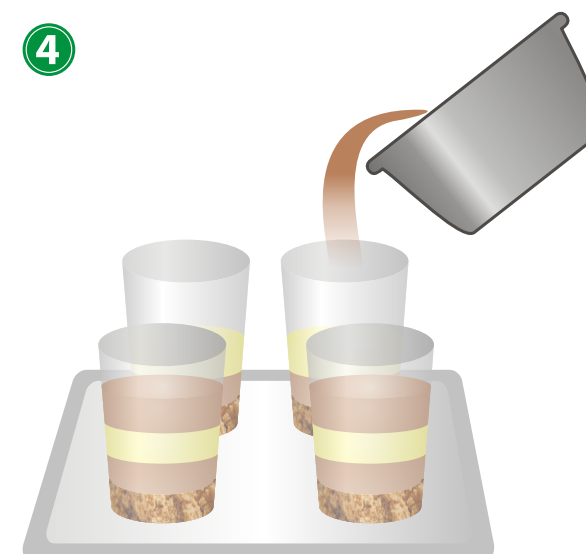
Na dno naczynia ułożyć pokruszone orzechy.

3



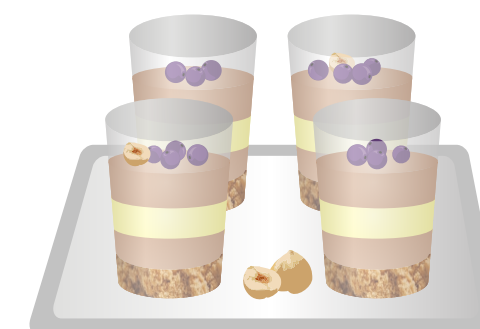
Dodać warstwy jogurtu, następnie warstwy przecierów Purena.

4



Zalać ponownie jogurtem.

5



Udekorować owocami i orzechami.

Gotowy deser spożyć w przeciągu 24 h.
Otwartą saszetkę PURENA przechowywać
w lodówce przez 7 dni.