

Crostatine senza cottura con crema allo yogurt e Nutella® @GialloZafferano



DIFF



PORZ



INGR



MIN

Ingredienti per 4 crostatine:

- ✔ 60 g fiocchi di avena
- ✔ 40 g miele millefiori
- ✔ 60 g mandorle pelate
- ✔ 30 g olio di cocco
- ✔ 15 g zucchero di canna

Per la crema:

- ✔ 150 g panna fresca liquida
- ✔ 75 g yogurt greco

Per decorare:

- ✔ 60 g Nutella® (15 g per porzione)
- ✔ 1 fetta di kiwi
- ✔ 4 fette di pesca
- ✔ 1 fragola
- ✔ 4 mirtilli

STEP 1

Versate le mandorle in un mixer e frullatele grossolanamente. Unite i fiocchi d'avena e frullate ancora un po'. Trasferite poi il tutto in una ciotola, a cui aggiungete lo zucchero di canna, l'olio di cocco e il miele.

STEP 2

Con una spatola, mescolate fino a ottenere un composto uniforme. Imburrate e foderate con la carta forno 4 stampini da crostatine di 10 cm di diametro. Distribuite un quarto del composto all'interno di ogni stampino con le dita umide. Lasciate riposare le crostatine in frigo per 30 min.

STEP 3

Montate la panna e versateci dentro lo yogurt. Poi coprite la crema con una pellicola e lasciate riposare in frigo per 30 min.

STEP 4

Togliete la crema dal frigo e le crostatine dallo stampo, togliendo anche la carta forno: procedete guarnendo le crostatine con la crema e la frutta tagliata a pezzi. E, per finire, aggiungete un cucchiaino (15 g) di Nutella® su ciascuna crostatina. Et voilà!