

RICETTE

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

Facile

1 h 0 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



Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

## PROCEDIMENTO

- 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.
- 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.
- 3** | Montate la panna e versateci dentro lo yoghurt. Poi coprite la crema con una pellicola e lasciate riposare in frigo per 30 min.
- 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!

**Crostatine. Con amore da Nutella®, senza cottura. Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette**

La ricetta estiva con Nutella® semplice, veloce e golosa che renderà ogni colazione fresca, colorata e deliziosa. E per prepararla? Sorpresa: non serve cottura. Pronti a preparare insieme queste crostatine super fresche e croccanti?