

# Crema allo yogurt, granola speziata e Nutella®

Facile

15 min



## INGREDIENTI

per 14 porzioni

### Per la granola

40 g di acqua

30 g di burro

60 g di miele di acacia

1 pizzico di noce moscata

1,5 g di zenzero in polvere

45 g di nocciole intere spellate

45 g di mandorle pelate

45 g di fichi secchi

60 g di fiocchi di avena

35 g di pistacchi pelati

50 g di frutti di bosco disidratati (rossi)

### Per la crema

260 g di yogurt bianco naturale

220 g di panna fresca liquida

### Per decorare

60 g di Nutella®

## PROCEDIMENTO

- 1** Tritate le mandorle, le nocciole, i pistacchi e i fichi secchi. In una ciotola versate i fiocchi d'avena, la frutta tritata e i fichi. Unite poi la noce moscata e lo zenzero in polvere.
- 2** In una casseruola fate sciogliere l'acqua, il burro e il miele e portate il tutto a bollore a fuoco medio. Unite il composto di frutta secca e avena e mescolatelo con lo sciroppo.
- 3** Trasferite in una teglia foderata con carta forno e allargatelo per bene. Infornate in forno statico preriscaldato a 170° e cuocete per 20 minuti. Lasciate raffreddare e aggiungete i frutti rossi.
- 4** Preparate la crema: montate la panna fresca liquida e unitela allo yogurt, mescolando dall'alto in basso fino a che non avrete ottenuto una crema liscia e spumosa. Copritela con pellicola e riponetela in frigorifero per circa 40 minuti.
- 5** Componete le coppette con due cucchiainate di crema allo yogurt, su un lato una manciata di granola, e con 1 cucchiaino di Nutella® (15 grammi) sull'altro lato.

Et voilà!

**Nocciole, fichi secchi e... un risveglio sfizioso! Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette**

Una colazione che sa proprio di feste! Prepara la deliziosa Crema allo yogurt, granola speziata e Nutella® che abbiamo creato insieme a Giallo Zafferano... e coccola tutta la famiglia!