



Granola casera con fruta y yogur



Categoría
Brunch



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Extra Virgen Reserva

- 150g de granola
- 400g de Frutas variadas: papaya, plátano, manzana verde y manzana roja; u otras frutas al gusto
- 50g de semillas de chía
- 2 yogur griego natural
- 2 yogur natural de fresa
- 50g de miel

Modo de preparação

1

Puedes comprar granola o hacerla en casa.

2

Para ello, coloca tus cereales y frutos secos favoritos en una bandeja de horno, rocíalos con aceite de oliva y miel y mételos en el horno a 140°C para que se sequen. La granola estará lista cuando la mezcla esté seca y de color dorado.

3

A continuación, añade la miel y las semillas de chía a la granola y a gallo aceite.

4

De seguida, envolver na granola Gallo Azeite Bio, o mel e as sementes de chia.

5

Cortar la fruta en trozos grandes. Colocar los yogures en el fondo del plato y remover para mezclar.

6

Cubrir con la granola y disponer la fruta alrededor.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Brunch Rápido Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

Brunch Rápido Fácil

Tostada com tomate e ovo frito

Brunch Demorado Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

Brunch Médio Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

Brunch Médio Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide