Parfait de café

Receta realizada con | Colcafé

INGREDIENTES

6-8 PORCIONES

- Granola: 1 taza de nueces mixtas
- 1 taza de avena
- 3 cucharadas de ajonjolí
- ¼ taza mantequilla de maní
- ¼ taza miel
- 1 cucharada colcafé granulado en 1 cucharada de agua caliente
- Yogurt Griego
- Frutos rojos

1. En una taza, mezclar 1 taza de nueces mixtas, 3 cucharadas de ajonjolí y 1 taza de avena.

2. Disolver 1 cucharada de Colcafé Granulado en 1 cucharada de agua caliente.

3. Agregar en un recipiente ¼ de taza de mantequilla de maní, adicionar el café, ¼ de taza de miel y mezclar hasta obtener una muestra homogénea.

4. Integrar la combinación de nueces con la mezcla realizada anteriormente, revolver hasta obtener una textura firme.

5. Sobre un vaso, agregar varias capas de yogurt griego y la mezcla de nueces de manera alternada.

6. Decorar con fresas en la parte superior y disfrutar de este delicioso Parfait de Café que te encantará.