Parfait con Barras de Granola



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Barras de granola

Aceite de coco: 54 Gramos
Avena: 300 Gramos
Azucar: 60 grs
Bicarbonato: 1 cdta
Jengibre en polvo: 1 cdta
Miel: 100 Gramos
Sal: 1/2 cdta
Vainilla: 1 cdta

Relleno de manzana

Azúcar blanca: 6 cdas
Canela: 3 cditas.
Manzanas verdes: 5 Unidades

Relleno de Yogurt

Jengibre en polvo: 1 cdta
Miel: 50 Gramos
Yogurt sin sabor: 500 Gramos

Preparación de la Receta

Relleno de manzanas

- En un bowl mezclar manzanas cortadas en cubos con azúcar y canela.
- Reservar.

Barras de Granola

- Procesar 60 gramos de *avena* hasta obtener una *harina*.
- En un bowl colocar esta *harina*, *avena* restante, sal y bicarbonato.
- Agregar miel, aceite de coco, esencia de vainilla, azúcar y unir los ingredientes.
- Llevar a una bandeja rectangular de 20 x 10 enmantecada y cocinar a 170° C por 20 minutos.
- Dejar entibiar y cortar las porciones sin que se enfríe.

Relleno de Yogurt

- Batir yogurt con *jengibre* y miel hasta unir.

Armado

- En vaso de boca ancha colocar relleno de manzanas, por encima yogurt y repetir la operación formas varios niveles.
- Terminar con una barra de granola por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/parfait-con-barras-de-granola