

Vasitos Parfait de Fruta

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Arándanos: 2 Tazas

Fresas: 1 Taza

Frambuesas: 1 Taza

Naranja: 1 unidad

Hojas de menta: c/n

Azúcar blanca: 5 cdas

Kiwis: 2 Unidades

Melocotón: 1 unidad

Rodajas de piña fresca: 4 Unidades

Yogur griego: 4 Tazas

Crumble

Azúcar moreno: 4 cdas

Mantequilla fría: 50 Gramos

Harina: 4 cdas

Preparación de la Receta

- Reservar unas frambuesas y unos *arándanos* para la decoración.
- Poner las frambuesas y el azúcar en un tazón pequeño y triturar hasta formar un puré con trozos.
- *Pelar* y cortar la *piña* y el *melocotón* en dados.
- Picar las fresas en ruedas y el *kiwi* en ruedas gruesas y estas en cuartos.

Crumble

- En un bol mezclar la *mantequilla* fría en cubos con el azúcar moreno y la *harina* y mezclar con la punta de los dedos hasta que tenga apariencia de arena gruesa.
- Poner sobre una bandeja de horno con papel sulfurizado y hornear a 180 ° durante 25 minutos.

Montaje

- Con una cuchara cubrir el fondo de los vasos con *yogur*.

- Cubrir con la fruta empezando por los colores oscuros, luego verde, amarillo, *naranja* y por último los rojos.
- Añadir 1 cucharada de salsa de frambuesas.
- Terminar con *yogur*.
- Decorar con el *crumble*, frambuesas y *arándanos* y unas hojas de *menta*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/vasitos-parfait-de-fruta>