

REȚETĂ CAFEA STRAWBERRY COFFEE SMOOTHIE FROZEN YOGHURT

🕒 20 min.

👤 Mediu



SĂ ÎNCEPEM!

MATERIALE

Cuptor
Mixer

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

Smoothie:

O Capsulă *Vivalto Lungo*

Căpșuni

O Cupă De Sorbet De Căpșuni

O Linguriță De Sirop De Zahăr

Cuburi De Gheață

Biscuiți:

120 G Unt

1 Ou

150 G Zahăr

250 G Făină

O Linguriță De Praf De Copt

O Linguriță De Bicarbonat De Sodiu

Un Strop De Sare

100 MI Lapte Și 50 G Iaurt

O Linguriță De Praf De Vanilie

500 MI De Iaurt Înghețat

INSPIRAȚII

• - Prepararea biscuiților:

- Încălziți cuptorul la 180 de grade și așezați o foaie de copt în tavă.
- Bateți oul împreună cu untul și zahărul până când obțineți o pastă omogenă, apoi adăugați făina, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, sarea, vanilia și laptele amestecat cu iaurt.
- Așezați mici porții (aproximativ o lingură) în tavă.
- Coaceți pentru aproximativ 10 minute.

• - Iaurtul înghețat:

- Scoateți iaurtul de la congelator cu 20 minute înainte de servire.

• - Prepararea smoothie-ului cu cafea:

- Adăugați în blender căpșunile, siropul, sorbetul, cuburile de gheață și cafeaua *Vivalto Lungo*.
- Porniți blenderul la putere mare și obțineți o băutură cu textură cremoasă.

