



 15 MINUTI



COPPAGRANOLA CON KIWI ZESPRI™ GREEN

yogurt greco e menta



INGREDIENTI

- 300 g di yogurt greco
- 3 kiwi Zespri Green
- 4 - 5 foglie di menta
- 1 / 2 limone, succo
- **Per la granola**
- 70 g di fiocchi d'avena
- 60 g di frutta secca
- 20 g di acqua
- 20 g di sciroppo d'acero
- 10 g di zucchero di canna
- 10 g di olio extravergine di oliva
- 40 g di cioccolato fondente al 72 %

PROCEDIMENTO

Preparare la granola facendo sciogliere per qualche minuto in una padella capiente lo sciroppo, lo zucchero, l'acqua e l'olio. Aggiungere i fiocchi d'avena e la frutta secca e mescolare per ricoprirli uniformemente. Tostare a fuoco basso per altri 10 - 15 minuti mescolando di tanto in tanto. Lasciare raffreddare su un piatto e alla fine aggiungere il cioccolato tritato grossolanamente. Tagliare il kiwi a dadini, trasferirlo in una ciotola e condire con il succo di limone e la menta tritata. Comporre le coppe con uno strato di yogurt, uno di granola e uno di kiwi. Formare altri tre strati allo stesso modo e guarnire con il kiwi e qualche fogliolina di menta.