



coppa di frutta fresca con salsa allo yogurt di eleonora



Ingredienti

12 biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena

1 cucchiaio di zucchero di canna

2 kiwi

2 banane non troppo mature

400g di frutti di bosco misti (mirtilli, more, lamponi, fragole)

Succo di un limone

Per la salsa allo yogurt:

250ml di yogurt bianco intero

1 cucchiaio di miele d'acacia

1 cucchiaino di cannella

1 pizzico di sale

Preparazione



coppa di frutta fresca con salsa allo yogurt di eleonora

Mettere in una terrina tutti gli ingredienti e amalgamarli con una frusta.

Preparare la frutta fresca: lavarla e asciugarla.

Mettere la frutta tagliata in una terrina con lo zucchero di canna e il succo di limone: mescolare bene.

Prendere 4 coppe e disporre sul fondo delle briciole grossolane di McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena.

Poi mettere uno strato di frutta alternando con i biscotti sbriciolati McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena.

Ultimare con uno strato di frutta e versare la salsa allo yogurt.

Decorare con un biscotto intero Digestive ai Focchi d'Avena.

<http://blog.giallozafferano.it/lericettedielenuar/coppa-frutta-fresca-digestive-salsa-yogurt/>



coppa di frutta fresca con salsa allo yogurt di eleonora