



Trifle de ano novo

com Alpro Bebida de Coco e Alpro alternativa vegetal ao iogurte de Mirtilo

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180° C.
2. Misture os flocos de aveia com o coco ralado, o gengibre (ralado ou em pó) e a margarina. Coloque o preparado num tabuleiro e leve ao forno por 12 a 15 minutos até os flocos de aveia ficarem dourados. Deixe arrefecer.
3. Entretanto, comece por preparar as taças. Misture os mirtilos e as framboesas congeladas com a alternativa vegetal ao iogurte de mirtilo e encha as taças até 1/3.
4. Depois, misture a banana congelada com a bebida de coco e coloque por cima do preparado anterior. Termine com os flocos de aveia torrados.
5. Sirva de imediato com os restantes mirtilos e framboesas e coloque decorações festivas a gosto.



Ingredientes

- 200 g de mirtilos e framboesas congelados, mais extra para decoração
- 250 g de Alpro alternativa vegetal ao iogurte de Mirtilo
- 125 g de banana congelada
- 150 ml Alpro Bebida de Coco
- 40 g de flocos de aveia
- 15 g de coco ralado
- 0,5 cm de gengibre ralado ou 1/2 c. de chá de gengibre em pó
- 1 c. de sopa de margarina
- Decorações festivas

Feito com

Alpro Mirtilo



Alpro Bebida de Coco

