

CANASTITAS DE AVENA RELLENAS DE YOGURT Y FRUTAS

Ingredientes:

Base

- 2 bananos
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharada de mantequilla de maní
- 1 sobre de Natuvia con Probióticos
- 1 taza de avena

Relleno

- ½ taza de yogurt griego deslactosado
- 1 sobre de Natuvia con Probióticos
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 kiwi pequeño o fruta de preferencia

Preparación:

1. Majá los bananos con un tenedor, agregá la mantequilla de maní, Natuvia, vainilla y mezclá bien.
2. Agregá la avena y mezclá.
3. Colocá la mezcla en moldes para mini cupcakes dando forma de canasta.
4. Llevá al horno por 20 minutos a 350 grados.
5. Para el relleno, batí el yogurt griego, Natuvia y el jugo de limón por 3 minutos aproximadamente.
6. Colocá el relleno en cada canastita y decorá con kiwi.