

POSTRES

Endulza tu paladar

Crujiente de chocolate blanco y frutos secos

180 grs de chocolate blanco para fundir, 8 onzas de chocolate con leche, 2 cucharadas de almendras laminadas y 2 de avellanas troceadas. Fundir el chocolate según las instrucciones del embalaje y trocear el chocolate con leche. En una bandeja con una hoja de papel sulfurizado (como las de horno) repartir las almendras fileteadas en filas de 6x2cm. Cubrir las almendras con el chocolate blanco fundido y repartir por encima unas cuantas avellanas y los trocitos de chocolate con leche. Dejarlo enfriar en la nevera una hora y servir.

Yogurt con avena y frutos secos

3 yogures naturales desnatados, ½ tarrina de queso para untar light, 10 nueces, 6 cucharadas soperas de crocanti de almendra, 3 cucharadas soperas de copos de avena, 3 cucharadas de sirope de agave, Menta fresca. Elaboración: Batir en la batidora los yogures con el queso light y un par de hojas de menta fresca. Obtenida una crema de textura suave, reserva en el frigorífico. Seguidamente, pica las nueces y colócalas en la base de unos vasitos de cristal. Luego, reparte la crema de yogur preparada anteriormente en los tres vasitos, de manera que cubra las nueces picadas. Espolvorea con el crocanti de almendra y los copos de avena. Finalmente, endulza el postre con una cucharadita de sirope de agave.

Mezcla de especias para postres con manzana

4 cucharaditas de canela en polvo, 2 cucharaditas de nuez moscada, 1 cucharadita de cardamomo molido. Una mezcla de especias rápida y fácil, que va fantásticamente bien en cualquier postre o tarta que lleve manzanas. Podéis prepararla y guardar en un frasco en la despensa. Pruebala en su próxima tarta de manzana, manzanas al horno o incluso para espolvorear sobre panqueques de manzana acaramelados.

La Hierbas

·● A granel ●·

- FRUTOS SECOS ·
- ESPECIAS ·
- HIERBAS ·
- PIMENTONES ·
- PRODUCTOS TÍPICOS ·



RÚA DA CRUZ, 11
Tlf: 982 10 01 77 - 659 52 77 75
lahierbasagranel@hotmail.com