



Tartaletas de granola, yogurt y frutas

□Ingredientes:

- 3 tazas de granola
- 1/4 taza de miel
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 tazas de yogurt natural o de vainilla
- 4 tazas de fruta mixta, para cubrir

□Cómo hacerlas:

- 1- Precalentar el horno
- 2- Mezclar la granola con la miel, la vainilla.
- 3- Rellenar en moldes individuales de tartaletas con aproximadamente 3 cucharadas de la mezcla. Usar el dorso de una cuchara engrasada para ayudar a presionar la uniformemente hacia los lados del molde.
- 4- Hornear durante aproximadamente 15 a 17 minutos, o hasta que estén doradas.
- 5- Dejar enfriar completamente antes de retirar de los moldes. Usar un cuchillo pequeño para liberar suavemente los costados de la corteza, trabajando alrededor de cada lado, luego retirar con cuidado. La corteza debe quedar crujiente a los

lados y mantenerse unida, pero será delicada.

6- Llenar cada tartaleta con 3 a 4 cucharadas de yogurt.

7- Organizar la fruta en la parte superior y servir de inmediato. La corteza se empapará un poco si se deja reposar durante demasiado tiempo.