

BEVROREN YOGHURT MIGNARDISES

VOORBEREIDING	BEREIDING	MOEILIJKHEID	PORTIES	BUDGET
10 min	6u 10 min	eenvoudig	30 stuks	gemiddeld

INGREDIËNTEN

- 75 g bessen, gemengd
- 300 g Griekse yoghurt (10% vet)
- 60 g honing
- 2 el pistachenoten, gehakt
- 1 el grué van cacao

BEREIDING

1. Plaats bessen in de mengbeker en hak fijn **3 sec. / snelheid 7**. Duw het geheel met behulp van de spatel naar onder in de mengbeker.
2. Voeg yoghurt, honing en 1 el pistachenoten toe en meng met behulp van de spatel gedurende **20 sec. / snelheid 2**. Vul een ijsblokjeshouder of andere vorm met het yoghurt bessenmengsel en strijk het glad.
3. Meng 1 el pistachenoten met 1 el grué van cacao in een kom en bestrooi gelijkmatig over de gevulde ijsblokvormpjes. Vries de yoghurt in gedurende minstens 6 uur, bij voorkeur een ganse nacht. Ontdooi de mignardises ongeveer 5 minuten alvorens te serveren.

NUTRITIONELE WAARDEN PER 1 STUK

Energiewaarde	107 kj / 26 kcal
Eiwit	1 g
Koolhydraten	2 g
Vetgehalte	2 g

N.V. CNUDDE
www.thermomixbenelux.com