

ПЛОДОВО ПАРФЕ С БИШКОТИ

Освежаващ десерт на базата на плод



СЪСТАВКИ

50 гр или половин бурканче	Хомогенизирано пюре Ябълка, Манго, Кайсия и Банан
1	Plasmon Бишката
<i>Необходима е 1 силиконова форма или купичка</i>	

Време за приготвяне	5-6'
Време за охлаждане	1-3 ч

ПРИГОТВЯНЕ

1. За да се насладите на парфето с плод за закуска, ви препоръчваме да започнете подготовката **няколко часа предварително**.
2. Ръчно натрошете на много ситно една бисквита Plasmon, докато получите зърнист прах.
3. След това изсипете **Хомогенизирано пюре Ябълка, Манго, Кайсия и Банан (50 гр)** в малка купичка.
4. Към хомогенизираната смес добавете натрошената бисквитка и бъркайте непрекъснато, докато се **абсорбира напълно** и вече не се различава от крема.
5. Изсипете сместа в силиконова форма или купичка. Съхранявайте **1 час във фризера** и след това преместете в **хладилника** докато стане време за закуска!
На закуска бъдете готови за вкусен, **кадифен вкус!**

TIPS

- Рецепта за **закуска или десерт от 8 месеца**.
- Питателна и освежаваща закуска идеална за пролетните и летните дни.
- Направете това плодово парфе като използвате и други продукти **като хомогенизирани круши и боровинки**. За по-големи деца опитайте и какаовия вариант, като използвате Plasmon какаови бишкоти.
- Забавлявайте се, стимулирайки вкуса и сетивата на вашето дете, предлагайки вкусни закуски с **уникални комбинации като комбинацията от кайсия и манго**.
- Тази закуска е добър източник на **витамин С и витамини от група В**.
- **Алергени:** мляко, пшеница. Може да съдържа следи от соя

