



Pequenas tartes de gelado de iogurte para a Páscoa



Ingredientes

Para 6 unidades
20 minutos + 3 horas no congelador

- 1 forma de cupcake para 6 cupcakes
- 6 colheres de sopa de flocos de aveia
- 6 colheres de sopa de iogurte Pur Natur
- 1 manga
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 200 g de iogurte Pur Natur
- 80 g ovinhos de açúcar

Modo de preparação

Misture as 6 colheres de sopa de iogurte com os flocos de aveia e coloque no fundo de 6 forminhas para cupcake. Leve ao congelador durante 1 hora.

Corte a manga aos cubos e misture com o açúcar. Misture metade do puré de manga com iogurte. Encha as forminhas de cupcakes com este iogurte de manga. Volte a colocar no congelador durante no mínimo 2 horas.

Retire as cupcakes do congelador e retire-as das formas. Termine com o resto do puré de manga e decore com os ovinhos de açúcar.