

Muesli in a cup cranberries

70 ΛΕΠΤΑ

Για τη Βάση

- 150 γρ. Crunchy muesli με cranberries και ελληνική σταφίδα σουλτανίνα Nutri Valley και 1 μπανάνα ώριμη

Για την Κρέμα

- 600 γρ. τυρί κρέμα
- 200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 60 γρ. ζάχαρη άχνη

1. Σε ένα μπλέντερ βάζουμε το Crunchy muesli με cranberries και ελληνική σταφίδα σουλτανίνα Nutri Valley. Χτυπάμε καλά και ακολούθως προσθέτουμε την μπανάνα και αλέθουμε ξανά μέχρι να σχηματιστεί μια πάστα.

2. Μεταφέρουμε το μείγμα μέσα σε ποτήρια και πιέζουμε έτσι ώστε να συμπίεσουμε το μείγμα και να δημιουργηθεί η βάση για το γλυκό μας.

3. Στον κάδο του μίξερ ή με ένα μίξερ χειρός, ανακατεύουμε για περίπου 1' το τυρί κρέμα. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη άχνη και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για περίπου 30".

4. Απλώνουμε την κρέμα πάνω από το μείγμα του muesli και βάζουμε το cheesecake στο ψυγείο για περίπου 1-2 ώρες.

70 ΛΕΠΤΑ

Για τη Βάση

- 150 γρ. Crunchy muesli με cranberries και ελληνική σταφίδα σουλτανίνα Nutri Valley και 1 μπανάνα ώριμη

Για την Κρέμα

- 600 γρ. τυρί κρέμα

- 200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 60 γρ. ζάχαρη άχνη

1. Σε ένα μπλέντερ βάζουμε το Crunchy muesli με cranberries και ελληνική σταφίδα σουλτανίνα Nutri Valley. Χτυπάμε καλά και ακολούθως προσθέτουμε την μπανάνα και αλέθουμε ξανά μέχρι να σχηματιστεί μια πάστα.
2. Μεταφέρουμε το μείγμα μέσα σε ποτήρια και πιέζουμε έτσι ώστε να συμπίεσουμε το μείγμα και να δημιουργηθεί η βάση για το γλυκό μας.
3. Στον κάδο του μίξερ ή με ένα μίξερ χειρός, ανακατεύουμε για περίπου 1' το τυρί κρέμα. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη άχνη και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για περίπου 30".
4. Απλώνουμε την κρέμα πάνω από το μείγμα του muesli και βάζουμε το cheesecake στο ψυγείο για περίπου 1-2 ώρες.

Ζυμαρικά με πέστο κόκκινης πιπεριάς και κοτόπουλο

Χρόνος ψησίματος: 20 λεπτά

Συνολικός χρόνος: 20 λεπτά



Συστατικά

- 500γρ. Πλεξούδες ζυμαρικά
- 300γρ. Ψημένες πιπεριές Φλωρίνης
- 1 σκελίδα σκόρδο
- Βασιλικό
- 2 κονσέρβες κοτόπουλο σε ελαιόλαδο Nutrivalley
- Αλάτι-Πιπέρι
- Ελαιόλαδο

Βήματα

1. Βράζουμε τα ζυμαρικά να είναι al dente.
2. Παράλληλα σε ένα μπλέντερ προσθέτουμε τις ψητές πιπεριές (βρίσκεις έτοιμες σε βαζάκι) , τη σκελίδα σκόρδο, ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.
3. Χτυπάμε μέχρι να γίνει ένα το μείγμα σαν κρέμα. Προσθέτουμε μέσα τον ψιλοκομμένο βασιλικό κι ανακατεύουμε μαζί με τα μακαρόνια.
4. Τέλος προσθέτουμε το έτοιμο κοτόπουλο κι ανακατεύουμε να ενωθούν μεταξύ τους.

Εκτύπωση

Αυτό ήταν χρειάζεσαι μόνο ένα βαθύ πιάτο για φουλ απόλαυση!