



Smrznute jogurt pločice

🕒 20–30 Min   

Priprema

- 1 U zdjeli sjedinite grčki jogurt, agavin sirup i vaniliju. Odvojite dvije žlice jogurta i pomiješajte ih sa Kotányi Quick & Easy Green Smoothie mješavinom začina.
- 2 Lim za pečenje dimenzija 20×35 cm obložite papirom za pečenje. Na papir ravnomjerno rasporedite jogurt te žličicom nanesite pripremljenu mješavinu jogurta i začina ostavljajući razmak između hrpica.
- 3 Pomoću drvenog štapića ili vilice napravite mramorni uzorak. Po površini rasporedite voće i posipajte sjeckanim bademima.
- 4 Lim prebacite u zamrzivač i ostavite minimalno 4 sata, najbolje preko noći.
- 5 Zaleđeni jogurt prerežite ili natrgajte na 15-20 komada i odmah poslužite.

SAVJET: Jogurt pločice možete čuvati u zamrzivaču do 2 tjedna.

Sastojci 15 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Grčkog jogurta
2 žlice	Agavinog sirupa
1 štapić	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
1 žlica	♦ Green Smoothie
50 g	Jagoda, narezanih na ploške
50 g	Borovnica
50 g	Malina
20 g	Sjeckanih badema

