

# TORRADA COM MANTEIGA DE AMENDOIME MIRTILLOS

5min 5min Muito fácil



## INGREDIENTES PARA 1 PESSOA.

- 1 ou 2 grandes fatias de pão integral
- 80 g de mirtilos (frescos ou ultracongelados)
- 1 colher de café de açúcar ou mel (opcional)
- Andros BE NUTS! Creamy
- Logurte vegetal 100 g

## PREPARAÇÃO DA RECEITA

01

Ferve os mirtilos num tachinho com o açúcar ou o mel e uma colher de sopa de água. Mexe durante cerca de 5 minutos em fogo lento.

02

Torra o pão e, de seguida, barra-o com Andros BE NUTS! Creamy. Depois, espalha um pouco do batido natural de leite de coco e decora com a calda de mirtilos já feita.

