**Oikos con zarzamoras, plátano y ajonjolí tostado**

Dale un giro divertido y lleno de sabor a tu día con este delicioso bowl de cremoso yoghurt griego con plátano, zarzamoras y ajonjolí tostado, que le dan un toque crocante y rico. Se prepara en sólo 10 minutos.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Rinde: 4 porciones

Presentación: Decora con zarzamoras frescas, moras congeladas, ajonjolí, coco rallado y hojitas de hierbabuena.

Tip: Puedes agregar una cucharada de jugo de limón amarillo para darle un toque más acidito.

Ingredientes:

* 4 piezas yoghurt natural Oikos® (150 g c/u)
* 2 piezas de plátano en trozos
* 1 taza de zarzamoras
* 1 cucharadita ralladura de limón amarillo

Para decorar:

* 4 cucharadas de zarzamoras
* 4 cucharadas de moras azules congelada
* 4 cucharaditas de ajonjolí tostado
* 4 cucharadas de coco rallado
* Hojitas de hierbabuena

Modo de preparación:

1. Licúa el yoghurt natural Oikos® con el plátano, las zarzamoras y la ralladura hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Vierte la preparación anterior en bowl y decora con las zarzamoras, las moras azules, el ajonjolí, el coco y la hierbabuena.