

Recetario de verano



nutribullet® | ACTIVIA

Smoothie de melocotón, mango y kéfir



nutribullet® | ACTIVIA

Producto:
nutribullet Portable

Ingredientes:

- 80 g de melocotón maduro
- 80 g de mango congelado
- 100 ml de zumo de naranja
- 120 ml de **kéfir Activia natural bebible**

Procedimiento:

1. Lava y trocea el melocotón en dados pequeños.
2. Añade al vaso de nutribullet Portable el melocotón, el mango congelado, el zumo de naranja y el kéfir.
3. Bate hasta obtener una textura suave y homogénea.



Smoothie refrescante de manzana, pera y limón



nutribullet | ACTIVIA

Producto:
nutribullet Flip

Ingredientes:

- 1 manzana verde
- 1 pera madura
- 200 ml de **kéfir Activia natural bebible**
- Zumo de 1/2 limón
- 1 cucharadita de miel (opcional)
- 60 g de hielo

Procedimiento:

1. Lava bien la manzana y la pera. Retira el corazón y corta en trozos medianos.
2. Añade al vaso del nutribullet Flip la manzana, la pera, el zumo de medio limón, el kéfir, la miel y el hielo.
3. Cierra la tapa y bate durante unos segundos hasta que la mezcla esté cremosa y sin grumos.



Bowl de desayuno energético



nutribullet® | ACTIVIA

Producto:
nutribullet Pro

Ingredientes:

- 150 g de frutos rojos congelados
- 1 plátano congelado
- 1 cucharada de mantequilla de almendra
- 100 ml de **kéfir Activia natural**
- Toppings al gusto: granola, frutas, semillas

Procedimiento:

1. Coloca en el vaso del nutribullet Pro los frutos rojos congelados, el plátano, la mantequilla de almendra y el kéfir.
2. Bate hasta obtener una mezcla densa y cremosa (tipo helado suave).
3. Sirve en un bowl y decora con toppings al gusto como granola, frutas frescas o semillas.



Limonada frozen con kéfir y hierbabuena



nutribullet | ACTIVIA

Producto:
nutribullet Ultra

Ingredientes:

- 100 g de hielo
- 120 ml de zumo de limón
- 1 cucharadita de miel
- 5-6 hojas de hierbabuena fresca
- 180 ml de **kéfir Activia natural bebible**

Procedimiento:

1. Coloca en el vaso de nutribullet Ultra el hielo, el zumo de limón, la miel, la hierbabuena fresca y el kéfir.
2. Bate hasta lograr una textura tipo granizado.



Mini muffins salados de kéfir y espinacas



nutribullet | ACTIVIA

Producto:
nutribullet Smart Sense

Ingredientes:

- 2 huevos
- 100 g de espinacas frescas
- 100 ml de **kéfir Activia natural**
- 100 g de harina integral
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Lava y escurre bien las espinacas.
2. En el vaso de nutribullet Smart Sense, añade los huevos, las espinacas, el kéfir, la harina, la levadura, sal y pimienta.
3. Bate hasta conseguir una masa homogénea.
4. Vierte la mezcla en moldes de mini muffins previamente engrasados.
5. Hornea a 180°C durante 15-18 minutos hasta que estén dorados.



Helado de kéfir, cacao y dátiles



nutribullet | ACTIVIA

Producto:
nutribullet Triple Prep System

Ingredientes:

- 2 cucharadas de cacao puro en polvo
- 150 ml de **kéfir Activia natural**
- 2-3 dátiles sin hueso (remojados si están secos)
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 30ml de bebida vegetal (avena o almendra)

Procedimiento:

1. Si los dátiles están secos, remójalos en agua caliente durante 10 minutos y escúrrelos.
2. Añade al vaso de nutribullet Triple Prep los dátiles, el cacao, el kéfir, el extracto de vainilla y la bebida vegetal.
3. Bate hasta lograr una textura cremosa tipo helado suave.
4. Vierte en un recipiente y congela antes de servir.



nutribullet® | ACTIVIA