

A festive holiday charcuterie board is displayed on a rustic metal tray. The board is filled with a variety of items: several pieces of frozen yogurt with decorative patterns, round cookies, a halved pomegranate with its seeds, slices of citrus fruit, candy canes, and fresh rosemary. A small red bowl in the center contains more frozen yogurt. The background is a dark, textured surface.

# Zero Waste:

*Plan de aprovechamiento del  
que tu abuela estará orgullosa.*

**llaollao.**<sup>TM</sup> natural  
frozen yogurt.

# ¿Sabías que el derroche alimenticio aumenta exponencialmente en Navidad y que hasta el **81,5%** de los hogares reconoce tirar alimentos?

Desde llaollao confiamos en que **es posible darle un giro** y convertir todos esos dulces que se van acumulando, durante y después de Navidad, en un nuevo postre con nuestro yogurt helado como protagonista.

*¿Nos ponemos manos al turrón?*



# NEXT de yogurt helado llaollao Xtmas Edition



*¡pincha para ver el vídeo!*

## ¿qué vas a necesitar?

- yogurt helado llaollao
- turrón de chocolate
- roscón de reyes
- mazapanes

## ¡El truco del almendruco!

*¡Elige los ingredientes que más te gusten para esta receta, lo más importante es que estén por **capas** y tengan diferente textura!*

¡Manos AL 😊  
turrón!



Estás a punto de descubrir una receta que no solo va a servirte para no desechar alimentos esta Navidad, sino que te enganchará todo el año... ¡ Súper fácil y delicioso!

1. Coge un bol apto para **baño maría** y coloca dentro 1/3 de la tableta de **turrón negro** picadito.
2. Ahora, llena un cazo de agua, introduce el bol y colócalo en el fuego, moviendo sin parar hasta que se **derrita**.
3. Una vez que esté derretido, retíralo y espera a que se **temple**.
4. Mientras, prepara los **trocitos de Roscón de Reyes y de mazapán** y elige tu vaso preferido.
5. Comienza a colocarlos por **capas**, alternando siempre uno de ellos con una capa de llaollao, y terminando con el turrón derretido... ¡A disfrutar de tu llaollao NEXT christmas!



# Turrón de yogurt helado llaollao

¡pincha para ver el vídeo!

## ¿qué vas a necesitar?

- yogurt helado llaollao
- peladillas
- roscones de vino
- mantecados

## ¡El truco del almendruco!

¿A ti también te regalan **fruta escarchada** y no sabes qué hacer con ella? Con esta receta te damos una pista...

¡Manos AL 😊  
turrón!



Bueno, bueno, bueno... Si eres de los que decían que el turrón no era para ti, es que NO conoces esta receta:

1. Mientras preparas una bandeja de cristal y seleccionas qué ingredientes va a llevar tu turrón, abre el llaobox para que **el yogurt helado se atempere**.
2. Ahora, verte varias cucharadas de llaollao sobre la bandeja y ayúdate de una espátula (de cocina, por favor 😊), para **extenderlo y cubrir todo el fondo** con una capa gruesa.
3. Coloca sobre esta capa las **peladillas y trocitos de roscón** (o aquello que hayas elegido) presionando suavemente y mételo en el **congelador** una hora y media (se te hará eterna, lo sabemos).
4. Sácalo, córtalo, ¡y **disfrútalo!**



# Panettone relleno de yogurt helado llaollao

¡pincha para ver el vídeo!

## ¿qué vas a necesitar?

- yogurt helado llaollao
- un panettone grande
- ½ turrón de chocolate
- 200 ml de leche
- polvorón espolvoreado
- nueces

## ¡El truco del almendruco!

Los **bombones de licor** suelen ser una delicia tan especial que nadie se atreve a comérselos 🙄, pero en el interior de este panettone.. ¡te encantarán!

¡Manos AL 😊  
turrón!



Sí, sabemos que a ti también tu suegro te ha regalado un panettone, y que, con este, son cinco los que te has comido en Navidad, ¡pero ninguno como este!

1. Atención. Coge un cuchillo de sierra y haz un corte en forma circular desde la parte superior, consiguiendo un **hueco grande** en su interior. Resérvalo.
2. Ahora, añade **la leche y el turrón** a un cazo y remueve hasta que se derrita.
3. Retíralo y mientras se templá, **rellena el panettone de nueces y llaollao**.
4. **Echa sobre él la mezcla derretida**, un poco de polvorón espolvoreado, déjalo reposar media hora y... ¡el resto ya lo sabes! Por cierto (esto es opcional) puedes invitar a tu suegro a merendar 🤪





llaollao.™