



© Ferrero, 2017

PAI NATAL DE MORANGO COM NUTELLA®

Biscoitos & cookies | Almoço | Lanche da tarde | Jantar | Banquete | Natal

🍪🍪🍪 | 1 hora ⌚ | 📖📖📖

Serve: aprox. 60 porções - Dose: 3 peças

INGREDIENTES

- 33 g de Nutella®
- 60 morangos

Massa:

- 125 g de farinha
- 70 g de manteiga
- 50 g de açúcar
- 1 ovo inteiro
- 1 pitada de sal

Panna cotta:

- 125 cl de natas
- 50 cl de leite
- ½ vagem de baunilha
- 4 folhas de gelatina
- 50 g de açúcar

PREPARAÇÃO

Massa:

Numa batedeira, misturar a manteiga e o açúcar, acrescentar gradualmente o ovo e finalmente as farinhas peneiradas. Deixar descansar no frigorífico durante cerca de 2 horas e seguidamente estender a massa para ficar com uma espessura de cerca de 3 mm. Utilizar o cortador de massa em forma de estrela para cortar as bases sobre as quais serão colocados os morangos. Levar ao forno a 190 °C durante 15 minutos.

Panna cotta:

Demolhar a gelatina num recipiente com água fria. Aquecer o leite, as natas e o açúcar a cerca de 70 °C. Espremer a gelatina e acrescentar, misturando tudo com uma vara de arames. Despejar a panna cotta nas formas hemisféricas especiais de 3 cm de diâmetro e colocar no frigorífico por algumas horas.

Montagem:

Selecionar 60 morangos médios e utilizar uma faca para cortar as pontas. Colocar as pontas de lado pois serão utilizadas como chapéus do Pai Natal. Retirar o interior dos morangos e encher com cerca de 5 g de Nutella®, colocar os morangos sobre as bases de massa colando-os com um pouco de Nutella®. Retirar os hemisférios de panna cotta das formas e colocá-los sobre os morangos, completando com as pontas de morango a fazerem de chapéu. Decorar a panna cotta com chocolate derretido para fazer as caras.

