



VOL-AU-VENT DE FRUTOS ROJOS CON NUTELLA®

Pastelería | Vegetariano | Media mañana / Brunch | Merienda | Todo el año | Banquete

👤👤👤 | 45 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Para: 12 raciones

Porción: 1 *vol-au-vent*

INGREDIENTES

- 12 piezas de hojaldre, congeladas
- 900 g de frambuesas
- 900 g de moras negras
- 340 ml de yogur natural desnatado
- 170 g de Nutella®

PREPARACIÓN

Prepare los vol-au-vents (recipientes de hojaldre) según las instrucciones del envase y luego deje enfriar hasta temperatura ambiente.

Corte la tapa de hojaldre del vol-au-vent y reserve para su posterior uso.

Rellene cada vol-au-vent con dos cucharadas de yogur natural.

Para preparar los frutos rojos, mezcle las moras y las frambuesas frescas.

Rellene cada vol-au-vent hasta el borde con frutos rojos.

Coloque las tapas que había reservado encima de los frutos.

Rellene con Nutella® una manga pastelera de boquilla recta y decore la parte superior de los vol-au-vents con adornos de Nutella®.