



MINI BRIOCHE CON MOUSSE DE ARÁNDANOS AZULES Y NUTELLA®

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

👤👤👤 | 30 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Para: 12 raciones

Porción: 1 minibrioche

INGREDIENTES

- 220 g de arándanos azules
- 50 g de azúcar
- 1 huevo grande
- 340 g de nata montada espesa
- 12 minibrioche, 30 g
- 170 g de Nutella®

PREPARACIÓN

Mezcle la nata montada espesa, la clara del huevo y el azúcar a punto de nieve muy denso. Añada los arándanos frescos enteros y haga puré. Refrigere durante una hora. Parta los brioches por la mitad, vertical u horizontalmente, y extienda Nutella® en ellos. Sírvalos rellenos con la mezcla de nata y arándanos en ramequines. Como opción de presentación, sirva con arándanos, fresas y plátanos laminados aparte.