



© Ferrero, 2017

ÁRBOL DE NAVIDAD DE PANNACOTTA CON NUTELLA®

Galletas y snacks | Cena | Comida | Banquete | Navidad

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minutos ⌚ | 🍷🍷🍷

Para: aprox. 20 raciones

Porción: 2 unidades

INGREDIENTES

Lámina de pasta quebrada:

- 125 g de harina
- 70 g de mantequilla
- 50 g de azúcar
- 1 huevo entero
- Una pizca de sal

Pannacotta

- 500 cl de nata
- 200 cl de leche
- 2 vainas de vainilla

- 8 láminas de gelatina
- 10 g de azúcar
- 400 g de Nutella®
- Frutos rojos al gusto

PREPARACIÓN

Lámina de pasta quebrada:

En un batidor de cocina, mezcle la mantequilla con el azúcar. A continuación, añada gradualmente los huevos y, por último, las harinas tamizadas.

Deje reposar en el frigorífico durante un par de horas aproximadamente y, a continuación, extienda la masa con un rodillo hasta obtener una lámina de unos 5 mm de grosor. Corte formas de árbol de Navidad y hornee a 190 °C durante 15 minutos aproximadamente.

Pannacotta:

En un recipiente, sumerja la gelatina en agua fría. Caliente la leche, la nata y el azúcar, añada la gelatina y mézclelo todo.

Meta en el frigorífico durante 3 horas, hasta que quede firme. Corte la pannacotta con los moldes de árbol de Navidad que también ha utilizado para la base. Culmine poniendo la pannacotta sobre la pasta quebrada y, con una manga pastelera, decore con 10 g de Nutella®. Añada frutos rojos al gusto.