



© Ferrero, 2017

PAPÁ NOEL DE FRESAS CON NUTELLA®

Galletas y snacks | Cena | Comida | Merienda | Banquete | Navidad

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 📖📖📖

Para: aprox. 20 raciones

Porción: 3 unidades

INGREDIENTES

- 33 g de Nutella®
- 60 fresas

Lámina de pasta quebrada:

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

Pannacotta:

- 125 cl de nata
- 50 cl de leche
- 1/2 vaina de vainilla
- 4 láminas de gelatina
- 50 g de azúcar

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 3 mm de grosor. Con un molde cortador de estrella, corte las bases sobre las que dispondremos las fresas.

Hornéelas a unos 190 °C durante 15 minutos aproximadamente.

Pannacotta:

En un recipiente, sumerja la gelatina en agua fría. Caliente la leche, la nata y el azúcar hasta una temperatura de 70 °C aproximadamente. Escorra la gelatina y agréguela a la mezcla. Bata con unas varillas.

Vierta la pannacotta en los moldes esféricos especiales de 3 cm de diámetro y déjelos en el frigorífico durante dos horas.

Montaje:

Escoja unas 60 fresas medianas y córtelos el extremo puntiagudo con un cuchillo pequeño. Resérvelos, ya que van a ser los sombreros de Papá Noel.

Vacíe las fresas y rellénelas con aproximadamente 5 g de Nutella®. A continuación, dispóngalas sobre las bases de pasta quebrada, sirviéndose de un poco de Nutella® para que queden adheridas.

Saque las esferas de pannacotta de los moldes y colóquelas encima de las fresas. Culmine el montaje añadiendo las puntas de las fresas.

Decore la pannacotta con chocolate fundido para hacer las caras.