



© Ferrero, 2017

VOL-AU-VENT CON LAMPONI, MORE E NUTELLA®

Pasticceria | VEGETARIANO | BRUNCH | MERENDA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👤👤👤 | 45 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Dosi per: 12 porzioni

Porzione: 1 sandwich

INGREDIENTI

- 12 fogli di pasta sfoglia surgelata
- 900 g di lamponi
- 900 g di more
- 340 g di yogurt bianco magro
- 170 g di Nutella®

PREPARAZIONE

Prepara i vol-au-vent e lasciali raffreddare a temperatura ambiente.

Rimuovi il “coperchio” di ciascun vol-au-vent e conservalo per dopo.

Metti due cucchiaini di yogurt in ciascun vol-au-vent.

Prepara i lamponi e le more e riempi ogni vol-au-vent con i frutti di bosco fino all'orlo.

Metti Nutella® in un sac à poche con punta dai bordi diritti e crea una decorazione sul lato inferiore dei "coperchi" dei vol-au-vent, poi mettili sui frutti di bosco.