



## MINI BRIOCHE CON MOUSSE DI MIRTILLI E NUTELLA®

Brioche | VEGETARIANO | BRUNCH | MERENDA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minutes ⌚ | 📖📖📖

**Dosi per: 12 porzioni**

**Porzione: 1 mini brioche**

### INGREDIENTI

- 220 g di mirtilli
- 50 g di zucchero
- 1 uovo grande
- 340 g di panna intera da montare
- 12 panini brioche tondi, 30 g l'uno
- 170 g di Nutella®

### PREPARAZIONE

Mescola la panna, l'albume dell'uovo e lo zucchero fino a ottenere un composto compatto.

Unisci i mirtilli interi e mescola.

Metti in frigo per un'ora.

Taglia i panini in verticale o in orizzontale e spalmali di Nutella®.

Farcisci con la crema di panna e mirtilli.

Puoi anche accompagnare con mirtilli interi, fragole a fettine e banane a fette.