



© Ferrero, 2017

PANNA COTTA CHRISTMAS-TREE CON NUTELLA®

Cookie e biscotti | PRANZO | CENA | RINFRESCHI | NATALE

👩🍳👨🍳👩🍳 | 30 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Dose: circa 20 porzioni - Porzione: 2 pezzi

INGREDIENTI FROLLA

- Farina 125 gr
- Burro 70 gr
- Zucchero 50 gr
- Uova intere 1
- Sale un pizzico

INGREDIENTI PANNA COTTA

- Panna 500 cl
- Latte 200 cl
- Stecca di vaniglia 2
- Gelatina 8 fogli

- Zucchero 10 gr
- Nutella® 400 gr
- Frutti rossi qb

PREPARAZIONE FROLLA

In planetaria impastare il burro con lo zucchero, unire poco alla volta le uova, in ultimo le farine setacciate.

Lasciare riposare in frigo per circa 2 ore, stendere la pasta ad uno spessore di circa 5 mm, decappare a forma di albero di Natale e cuocere a 190° per 15 min circa.

PREPARAZIONE PANNA COTTA

In un recipiente mettere la gelatina in acqua fredda, scaldare il latte la panna e lo zucchero, aggiungere la gelatina e miscelare il tutto.

Passare il tutto in frigorifero per circa 3 ore per dare struttura. Decappare la panna cotta con la forma di abete precedentemente utilizzata per la base. Completare posizionando la panna cotta sulla frolla e, con l'aiuto di un sac à poche, decorare con 10 gr di Nutella®. Aggiungere i frutti rossi.