



© Ferrero, 2017

SANTA CLAUS CON NUTELLA®

Cookie e biscotti | PRANZO | MERENDA | CENA | RINFRESCHI | NATALE

🕒 | 1 ora

Dose: circa 20 porzioni - Porzione: 3 pezzi

INGREDIENTI

- Nutella 300gr
- 60 fragole

FROLLA

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

PANNA COTTA

- Panna 125 cl
- Latte 50 cl
- Stecca di vaniglia 1\2
- Gelatina 4 fogli
- Zucchero 50 gr

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 2 ore circa, stendere la pasta ad uno spessore di circa 3 mm. Con un coppapasta a forma di stellina decoppare le basi che serviranno da supporto alle fragole.

Cuocere a 190 ° per 15 min circa.

PANNA COTTA

In un recipiente idratare la gelatina in acqua fredda, scaldare il latte, la panna e lo zucchero ad una temperatura di circa 70°, aggiungere la gelatina strizzandola e miscelare il tutto con l'aiuto di una frusta.

Versare la panna cotta negli appositi stampi a mezza sfera del diametro di 3 cm e passare in frigorifero per un paio di ore.

ASSEMBLAGGIO

Procuratevi 60 belle fragole di media misura, con un coltellino tagliate le punte e mettetele da parte perchè ci serviranno in seguito come cappello per Santa Claus.

Svuotate le fragole e riempitele con circa 5gr di Nutella®, appoggiatele sulle basi di frolla con Nutella® per farle aderire.

Smodellare le mezze sfere di panna cotta e posizionarle sulla fragola, ultimare con la punta della fragola.

Decorate la panna cotta con cioccolato sciolto per simulare le faccine.