



© Ferrero, 2017

VERRINA CON MOUSSE DI YOGURT, FRAGOLE E NUTELLA®

Semifreddo allo yogurt | PRANZO | CENA | RINFRESCHI | NATALE

👤👤👤 | 1 ora 🕒 | 🍷🍷🍷

Dose: circa 9 porzioni - Porzione: 1 pezzi

INGREDIENTI

- Panna 100 cl
- Yogurt 150 cl
- Zucchero 20 gr
- Gelatina 6 fogli
- Nutella® 135 gr
- Fragole q.b.

PREPARAZIONE

In un recipiente con acqua fredda idratare la gelatina. Montare la panna zuccherata, aggiungere lo yogurt e la gelatina strizzata, e precedentemente lavorata, con una

parte di panna riscaldata.

Miscelare il tutto ed utilizzare per comporre le verrine.

Riempire la parte bassa della verrina con le fragole tagliate a cubetti, poi con la mousse e infine lasciare raffreddare in frigorifero. Prima di servire ultimare con 15 gr di Nutella®.