



VERRINA DI MANDARINO CON CRUMBLE E NUTELLA®

Frutta e gelatine | PRANZO | CENA | RINFRESCHI | NATALE

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 📖📖📖

Dose: circa 10 porzioni - Porzione: 1 pezzi

INGREDIENTI

- Succo di mandarino 200 ml
- Acqua 50 ml
- Zucchero 50 gr
- Fogli di gelatina N°4
- Crumble 10 gr
- Frutta fresca qb
- Nutella® 150 gr

PREPARAZIONE

In un recipiente idratare la gelatina in acqua fredda. Scaldare il succo di mandarino con l'acqua e lo zucchero e unire la gelatina strizzata.

Posizionare le verrine a 45 gradi e riempirle con la gelatina per avere l'effetto visivo come raffigurato nella foto. Una volta rappresa la gelatina decorare con il crumble di frolla. Ultimare con 15 gr di Nutella® e decorare con frutta fresca.