



© Ferrero, 2016

KUGEL DI NOODLES KOSHER CON NUTELLA®

Cake / Mini cake | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | RINFRESCHI

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

Per: ½ vaschetta per cottura a vapore, 10 cm di profondità (16 porzioni) - Porzione: 1 quadrato (da 113 g)

INGREDIENTI

- 450 g di noodles all'uovo Kosher larghi
- 1 panetto di burro non salato, fuso
- 900 g di fiocchi di latte a ridotto contenuto di grassi (2% di grassi)
- 960 ml di panna acida light
- 240 ml di zucchero
- 12 uova
- 240 ml di mele
- 480 ml di Nutella® (28 g per porzione a gocce)

PREPARAZIONE

Preriscaldate il forno a 190 °C.

Fate bollire i noodles in acqua salata per circa 4 minuti. Scolateli.

In una terrina grande, amalgamate i noodles con i restanti ingredienti e versateli in metà vaschetta per cottura a vapore, profonda 10 cm e oliata.

Cuocete in forno fino a quando la crema non si è rappresa e la parte sopra sia ben dorata, per circa 30-45 minuti. Lasciate raffreddare.

Tagliate in 16 quadrati da 113 g. Servite 1 porzione da 113 g. Spruzzate sopra 28 g di Nutella® e servite.