



## ROTOLINO DI FRUTTA E GRANOLA CON NUTELLA®

Pizza / Panini | VEGETARIANO | COLAZIONE | BRUNCH | ESTATE

👩🍳👩🍳👩🍳 | 20 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Per: 2 porzioni - Porzione: 1 rotolino Moo Shu

### INGREDIENTI

- 2 rotolini Moo Shu
- 18 g di Nutella®
- 54 g di granola (mandorle, farina di avena, noci pecan)
- 12 g di mango - composta di ciliegie

### Composta

- 2 mango, tagliati a pezzettini
- 36 g di zucchero
- 240 ml di acqua
- 480 ml di ciliegie

## PREPARAZIONE

Amalgamare tutti gli ingredienti per la composta in un tegame e cuocere per 45 minuti, con il coperchio, a fuoco basso.

Sbriciolate leggermente la granola.

## COMPOSIZIONE

Posizionate il rotolino Moo Shu su un piatto.

Spalmate la Nutella® al centro del rotolino.

Riempite il centro del rotolino con la miscela di composta e la granola.

Piegate come se fosse un burrito.

Tagliate a metà e disponete sul piatto.

Guarnite con ciliegie e una spruzzata di Nutella®.