



## PARFAIT DI ZUPPA INGLESE DEL BUONGIORNO CON NUTELLA®

Semifreddo allo yogurt | VEGETARIANO | COLAZIONE | BRUNCH | ESTATE

👤👤👤 | 50 minutes ⌚ | 🍽️🍽️🍽️

Per: 12 parfait - Porzione: 1 parfait

### INGREDIENTI

- 250 g di Nutella®
- 1 kg di yogurt bianco
- 550 ml di mirtilli
- 270 ml di lamponi
- 270 ml di more
- 72 g di nocciole tostati a pezzetti
- 2 panini dolci sbriciolati

### MISCELA PER I PANINI DOLCI

- 480 ml di farina multiuso

- 80 ml di zucchero
- 18 g di lievito in polvere
- 9 g di sale
- 120 ml di mirtilli
- 120 ml di burro freddo, tagliato in cubetti da 1 cm
- 240 ml di panna da montare, suddivisa

## PREPARAZIONE

Preriscaldate il forno a 230 °C. Miscelate insieme i primi 4 ingredienti in una ciotola grande.

Inserite il burro nella miscela di farina tagliandolo con una frusta per impasto fino a quando non è friabile e la miscela assomiglia a piccoli piselli.

Congelate per 5 minuti.

Aggiungete 180 ml di panna e 18 g di mirtilli, mescolando fino a quando gli ingredienti asciutti non si sono inumiditi.

Versate l'impasto su carta oleata; premete delicatamente o picchiettate l'impasto per formare un cerchio da 18 cm.

Ritagliate 8 spicchi. Posizionate gli spicchi a distanza di 5 cm su una teglia da forno leggermente unta.

Spennellate la parte superiore degli spicchi con i restanti 36 g di panna fino ad ammorbidirli leggermente.

Infornate a 230 °C per 13-15 minuti o fino a quando non sono dorati.

## COMPOSIZIONE

Mettete il panino dolce sbriciolato sul fondo del bicchiere.

Miscelate i frutti di bosco tra loro.

Disponete un panino dolce con di 18 g di miscela di frutti di bosco. Coprite i frutti di bosco con 85 g di yogurt bianco.

Coprite con 18 g di miscela di frutti di bosco e sopra con 18 g di pezzi di nocciola tostata. Cospargetevi sopra la Nutella®.