



MINI PANNA-COTTA TRICOLORE CON NUTELLA®

Altro | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👩👨👦 | 30 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Dose per 10 porzioni - 1 porzione 3 verrine

INGREDIENTI

- Panna 1,2 l
- Zucchero 60 g
- Addensante per budino 36 g
- NUTELLA® 150 g
- Sciroppo di Menta 20g
- Sciroppo di Fragola 20g
- Menta q.b.
- Fragole q.b.
- Stecca di vaniglia 1

PREPARAZIONE

Mettere la panna in un pentolino, aggiungere lo zucchero e l'addensante e portare a leggera ebollizione per un minuto continuando a mescolare la crema.

Quando la crema sarà tiepida dividerla in tre parti.

Dosare la prima parte nei bicchierini (circa 40 gr) e mettere in frigorifero per un paio d'ore.

Nella seconda parte aggiungere 20 gr di sciroppo alla menta, dosare nei bicchierini e mettere in frigorifero per un paio d'ore.

Nella terza parte aggiungere 20 gr di sciroppo alla fragola, dosare nei bicchierini e mettere in frigorifero per un paio d'ore.

Al momento del servizio guarnire con circa 5g di Nutella alla sommità con l'aiuto di una sac-à-poche.

Utilizzare la menta, le fragole e la stecca di vaniglia per decorare.