



MINI BRIOCHE COM MOUSSE DE MIRTILO E NUTELLA®

Brioche | Vegetariana | Lanche matinal | Lanche da tarde | Todo o ano | Banquete

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minutos ⌚ | 📖📖📖

Rende: 12 porções - Dose: 1 míni brioche

INGREDIENTES

- 220 g de mirtilos
- 50 g de açúcar
- 1 ovo grande
- 340 g de creme de leite de bater (chantily)
- 12 míni brioche de aprox. 30 g
- 170 g de Nutella®

PREPARAÇÃO

Misturar o chantily, a clara e o açúcar até ficarem bem firmes.

Juntar suavemente os mirtilos frescos inteiros à mistura.

Reservar na geladeira durante 1 hora.

Cortar o brioche na vertical ou na horizontal, espalhar Nutella® no brioche.

Recheiar os brioques com o chantily com passas.

Sugestão de apresentação: servir com mirtilos, morangos e bananas cortadas em rodelas em separado.