



© Ferrero, 2017

ÁRVORE DE NATAL DE PANNA COTTA COM NUTELLA®

Cookies e biscoitos | Almoço | Jantar | Banquete | Natal

👨‍🍳👩‍🍳👩‍🍳 | 30 minutos ⌚ | 📖📖📖

Serve: aprox. 20 porções - Dose: 2 peças

INGREDIENTES

Massa:

- 125 g de farinha
- 70 g de manteiga
- 50 g de açúcar
- 1 ovo inteiro
- 1 pitada de sal

Panna cotta

- 500 cl de natas
- 200 cl de leite
- 2 vagens de baunilha

- 8 folhas de gelatina
- 10 g de açúcar
- 400 g de Nutella®
- Frutos vermelhos a gosto

PREPARAÇÃO

Massa:

Numa batedeira, misturar a manteiga e o açúcar, acrescentar gradualmente o ovo e finalmente as farinhas peneiradas.

Deixar descansar no frigorífico durante cerca de 2 horas e seguidamente estender a massa para ficar com uma espessura de cerca de 5 mm. Cortar formas de árvore de Natal e levar ao forno a 190° durante cerca de 15 minutos.

Panna cotta:

Colocar a gelatina num recipiente com água fria. Aquecer o leite, as natas e o açúcar, acrescentar a gelatina e misturar tudo.

Colocar tudo no frigorífico durante cerca de 3 horas até ficar rijo. Cortar a panna cotta utilizando o cortador de árvores de Natal que foi anteriormente utilizado para a base. Terminar colocando a panna cotta sobre a massa e, com um saco de pasteleiro, enfeitar com 10 g de Nutella®. Acrescentar os frutos vermelhos.