



Tortine di pan di zenzero con Nutella®



Un dolce tradizionale per un Natale non convenzionale

Pane, biscotti, o torte. L'importante è che sappiano di zenzero, un ingrediente che non può mancare durante le feste natalizie. Questa è l'occasione perfetta per far colpo sui vostri invitati e sorprenderli con una nota piccante. Siete pronti per queste tortine! Stanno arrivando! Un dessert stile finger food perfetto sulla vostra tavola: piccole porzioni dal gusto grandioso.

Ingredienti

- 300 g di miele
- 1 uovo
- 120 g di burro fuso
- 100 ml di latte
- 190 g di farina
- 60 g di amido di mais
- 1 ½ cucchiaino (5 g) di lievito in polvere
- 4 cucchiaini (8 g) di miscela di spezie per pan di zenzero
- un pizzico di sale
- 150 ml di panna da montare
- 50 g di formaggio spalmabile
- 20 g di zucchero semolato
- ¼ di scorza di arancia
- 120 g di Nutella®
- perle di zucchero dorate e fiocchi di foglia d'oro per le decorazioni





Step 1

- Preriscaldate il forno a 170 °C e posizionate la griglia di cottura a metà forno.
- Imburrate e infarinate una tortiera rotonda del diametro di 24 cm con anello apribile per facilitare l'estrazione.
- In una terrina, sbattete il miele con l'uovo, il burro fuso e il latte.
- Setacciate insieme la farina, l'amido di mais, il lievito in polvere, le spezie e il sale. Mescolate la miscela di miele fino a ottenere un composto omogeneo.
- Trasferite la pastella nella tortiera preparata e infornate per circa 30 minuti (o fino a quando uno stuzzicadenti inserito nel mezzo non esce pulito).
- Tiratela fuori dal forno, lasciatela raffreddare e quindi estraetela dallo stampo e trasferitela su una griglia.



Step 2

- Con uno stampo per biscotti rotondo del diametro di 3 cm, ritagliate 24 tortine e quindi tagliate ciascuna di esse in 2 strati.



Step 3

- Spalmate 2,5 g di Nutella® su ciascuno strato e metteteli da parte.





Step 4

- In una ciotola, sbattete la panna da montare con il formaggio spalmabile, lo zucchero e la scorza d'arancia fino a ottenere un composto denso e spumoso.
- Trasferite la mousse di formaggio spalmabile in una tasca da pasticciere. Decorate con la crema 24 metà delle tortine e unitele alle altre 24 metà, posizionando il lato ricoperto di Nutella® in alto.
- Decorate la parte superiore di ogni tortina con alcune perle di zucchero dorate e fiocchi di foglia d'oro.

