



Pandoro aux groseilles et au Nutella



Un pandoro pour un Noël en or

Le pandoro, c'est le gâteau de Noël par excellence en Italie. Difficile de résister à sa légèreté et son moelleux. Coupez-le en tranche, vous obtiendrez des étoiles. Décorez-les de Nutella® et de fruits rouges. Bon appétit !

Ingrédients

- 1 Pandoro (500 g)
- 250 g de groseilles
- 120 g de Nutella®





Étape 1

- Prenez le Pandoro, couchez-le sur un côté et coupez-le en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur afin d'obtenir des tranches en forme d'étoile.



Étape 2

- Étalez 15 g de Nutella® par tranche et coupez chaque tranche en 4.
- Décorez avec des groseilles.

