



Pandoro met aalbessen en Nutella®



De feestdagen krijgen een gouden randje met pandoro

Rechstreeks uit de Italiaanse traditie: de pandoro! Een licht en sponzig zoet brood dat je niet gemakkelijk kunt laten staan.

Heb je wat pandoro over? Dan is dit recept voor jou: snij een paar sterren uit de pandoro en bedek ze met een beetje Nutella en een paar rode vruchten naar keuze. Wat krijg je dan? Een nieuw dessert met dezelfde zoetheid. Verrukkelijk!

Ingrediënten

- 1 pandoro (500 g)
- 120 g Nutella®
- 250 g aalbessen





Stap 1

- Neem de pandoro, leg deze op 1 zijde en snijd hem in plakken van ongeveer 2 cm dikte om stervormige plakken te krijgen.



Stap 2

- Bestrijk elke plak met 15 g Nutella® en snijd elke plak in 4 stukken.
- Versier met aalbessen.

