



Fatias de panetone com Nutella®



Ser criativo pode ser delicioso!

Uma receita típica do Natal com um toque de criatividade: pequenas fatias de panetone com Nutella. Ser criativo pode ser delicioso!

Ingredientes

- 1/2 panetone de 1 kg
- 10 g de manteiga
- 120 g de Nutella®
- Açúcar de confeiteiro e pérolas de açúcar prateadas para decorar





Passo 1

- Corte o panettone em fatias de 1 cm de espessura.
- Corte as fatias de panettone em pedacinhos de 2 x 7 cm.



Passo 2

- Unte uma frigideira antiaderente com um pouco de manteiga, aqueça em fogo médio e torra as fatias de panettone dos dois lados até ficarem douradas (cerca de 3 minutos para cada fatia).
- Retire-as da frigideira e coloque-as em uma superfície com papel vegetal.



Passo 3

- Com um bico de confeiteiro, decore cada pedacinho com 3 g de Nutella®, açúcar de confeiteiro e pérolas de açúcar prateadas.
- Sirva quente.

