

Millefoglie con mousse di crema Chantilly e Nutella®

Media

1 h 0 min



INGREDIENTI

PER 40 PORZIONI

Per la millefoglie:

200 g di Nutella®

1 rotolo di pasta sfoglia

50 g di zucchero in polvere

Per la mousse di crema Chantilly:

500 g di panna fresca

60 g di zucchero in polvere

PROCEDIMENTO



1

Preriscaldate il forno a 180 °C

Stendete la pasta sfoglia su una teglia rivestita di carta da forno

Con una forchetta fate alcuni piccoli fori superficiali nella pasta



2

Cospargete con 50 g di zucchero in polvere

Mettete sopra un altro foglio di carta da forno e infine posizionatevi sopra un'altra teglia

Mettete in forno per 20 minuti sulla griglia di mezzo



3

Togliete la teglia dalla parte superiore e continuate a cuocere per altri 5 minuti

Tirate fuori dal forno e lasciate raffreddare.

Tagliate la pasta sfoglia in quadratini di 2,5 cm x 2,5 cm, quindi tagliate ogni singolo quadratino a metà del suo spessore.



**4**

Sbattete la panna fresca con 60 g di zucchero in polvere per ottenere una crema Chantilly.

Per creare una scacchiera, dovrete utilizzare metà dei quadratini per formare un sandwich con 5 g di Nutella® in mezzo e la Chantilly sopra...

**5**

... e l'altra metà con la Chantilly in mezzo e 5 g di Nutella® sopra.

Servite immediatamente.