

Tortine di pan di zenzero con Nutella®

Difficile

1 h 45 min



INGREDIENTI

PER 24 PORZIONI

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

PROCEDIMENTO

1

Preriscaldare il forno a 170 °C e posizionare 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.

2

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



**3**

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

**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 pasticciare. 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 dorato e fiocchi di foglia d'oro.