

Croquembouche alla Nutella®

Difficile

1 h 20 min



INGREDIENTI

PER 24 PORZIONI

120 g di Nutella

Per la pasta choux:

185 ml di acqua

165 g di burro ammorbidito e tagliato in cubetti

175 g di farina

25 g di latte fresco intero

5 uova

1 pizzico di sale

Per il caramello:

100 g di zucchero semolato

50 ml di acqua

**1**

Per preparare la pasta choux, riscaldare lievemente l'acqua con un pizzico di sale in una pentola e aggiungete i cubetti di burro a temperatura ambiente.

Quando il burro si è sciolto, continuate a riscaldare e aggiungete la farina tutta insieme. Battete per 1 minuto, quindi mescolate con un cucchiaino di legno.

**2**

Quando il preparato si stacca dalla pentola, assumerà una forma a sfera.

Togliete la pentola dal fornello, lasciate raffreddare e mettete il preparato in una terrina.

Sbattete le uova in una terrina a parte.

**3**

Sbattete il preparato e aggiungete gradualmente prima il latte e poi le uova sbattute.

Riscaldare il forno a 220 °C.



4

Rivestite una teglia con carta da forno.

Con un sac à poche, formate dei mucchietti di 3 cm lasciando un po' di spazio tra l'uno e l'altro. Questa operazione può anche essere eseguita con 2 cucchiaini.

Inserite la teglia nel forno in basso. Dopo 10 minuti, portate la temperatura a 190 °C e lasciate cuocere per 7 minuti. Levate dal forno e lasciate raffreddare.



5

Con un sac à poche riempite ciascun bigné con 5 g di Nutella®



6

Per preparare il caramello, versate lo zucchero e l'acqua in un pentolino e riscaldate a fuoco medio.

Attendete fino all'ebollizione dello zucchero e, quando diventa marrone, togliete il pentolino dal fuoco e intingete la base dei bigné nel caramello.

Ponete i bigné su un piatto da portata e formate una piramide dal basso verso l'alto.