

# Ghirlanda di bignè con crema di yogurt e Nutella®

Media

1 h 0 min



## INGREDIENTI

per 8 persone

100 ml di acqua

60 gr di burro

un pizzico di sale

100 gr di farina

3 uova medie

200 ml di panna vegetale zuccherata

200 gr di yogurt bianco cremoso

120 gr di Nutella®

## PROCEDIMENTO

- 1** Partiamo col preparare la pasta choux: in un pentolino versiamo l'acqua, aggiungiamo il burro e un pizzico di sale. Accendiamo il fuoco e facciamo sciogliere mescolando. Appena comincia il bollore, aggiungiamo la farina. Facciamo cuocere qualche minuto mescolando continuamente fino a quando il composto formerà una "palla" unica. Togliamo dal fuoco, allarghiamo il composto dentro il pentolino e lasciamo raffreddare.
- 2** Aggiungiamo le uova: con un mestolo incorporiamo al composto un uovo alla volta e aggiungiamo l'uovo successivo dopo che il precedente è stato completamente assorbito.
- 3** Al centro di una teglia rivestita con cartaforno disegniamo un cerchio di 12 cm di diametro. Giriamo la cartaforno, formiamo 8 palline e sistemiamole in teglia seguendo il disegno del cerchio. Per essere più precisi usiamo un porzionatore da gelato bagnato con un po' d'acqua.
- 4** Inforniamo e facciamo cuocere in forno ventilato inizialmente a 200° C per 15 minuti, poi abbassiamo la temperatura a 180° C e facciamo cuocere per altri 15 minuti.
- 5** Terminata la cottura, spegniamo il forno e lasciamo raffreddare con lo sportello a soffiato.
- 6** Ora prepariamo la crema allo yogurt: montiamo la panna vegetale zuccherata, poi aggiungiamo lo yogurt, incorporiamolo e mettiamo la crema in una sac à poche.
- 7** Riempiamo e decoriamo la ghirlanda: tagliamo a metà in orizzontale e apriamo i bignè, e riempiamoli con ciuffi di crema yogurt. Completiamo la farcitura con Nutella®: mettiamola in una sac à poche e per ogni bignè creiamo dei ciuffi sopra la panna montata.
- 8** Richiudiamo i bignè e diamo una spolverata di zucchero a velo. Infine decoriamo la nostra ghirlanda con degli altri ciuffetti di Nutella® sopra i bignè chiusi e posizioniamo in cima a ciascuno una bacca di ribes.

**Questa golosa ghirlanda di bignè darà subito un tocco natalizio alla tua tavola. Creala anche tu e condividi la ricetta con l'hashtag #nutellaricette e #nutellawithlove**