

RECIPE

Fruit sando con Nutella®

Facile

2 h 30 min



INGREDIENTI

per 4 porzioni

250ml di panna da montare

150g di mascarpone o yogurt greco

50g di zucchero a velo

Pane per tramezzini

Frutta (fragole, kiwi, arancia)

Nutella® (15g per porzione)

Granella di nocciole



**Per questa deliziosa
ricetta, la quantità
perfetta di Nutella® è 15 g
a porzione!**

PREPARAZIONE

- 1 Montate la panna ben fredda, poi aggiungete il mascarpone o lo yogurt greco e lo zucchero a velo. Continuate a frustare finché non avrete ottenuto una crema densa e consistente.
- 2 Spalmate un cucchiaino di crema su ogni fetta di pane.
- 3 Lavate e pulite la frutta e date il via alla vostra fantasia.
Per la prima decorazione: ponete 3 fragole della stessa dimensione in verticale e 2 fragole più piccole ai lati come supporto per il sandwich.
Per la seconda decorazione: ponete in verticale una fragola piccola, uno spicchio di arancia, un kiwi tagliato a metà, un altro spicchio di arancia e una fragola piccola. Aggiungete 2 fragole della stessa dimensione ai lati come supporto per il sandwich.
- 4 Aggiungete la crema sopra la frutta e anche lateralmente, cercando di ottenere in ogni parte del sandwich lo stesso spessore.
- 5 Richiudete il sandwich e arrotolatelo nella pellicola alimentare. Vi consigliamo di tracciare con un pennarello il lato del pane da tagliare per ottenere la decorazione finale.
- 6 Ponete il sandwich in frigo per due ore o in freezer per un'ora.
- 7 Tagliate il sandwich con un coltello affilato.
- 8 Decorate ogni metà con 15g di Nutella® e granella di nocciole.