

RECIPE

# Bicchierino lamponi, yogurt e Nutella®

Facile

30 min



## INGREDIENTI

### PER 2 BICCHIERINI

Yogurt greco 250 g

Panna fresca liquida 100 g

Baccello di vaniglia 1

Miele di acacia 30 g

### PER LA MARMELLATINA AI LAMPONI

Lamponi 250 g

Zucchero di canna 50 g

### PER COMPORRE I BICCHIERINI

Pandoro 2 fette

Nutella® 30 g

Burro q.b.

Zucchero a velo q.b.



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

- 1** | Per preparare il bicchierino lamponi, yogurt e Nutella® come prima cosa occupatevi dei lamponi. Versate in un pentolino i lamponi e lo zucchero di canna, cuocete a fuoco medio per un paio di minuti sino a che lo zucchero non si sarà sciolto. I lamponi resteranno quasi integri. Trasferite in una ciotola e lasciate raffreddare completamente.
- 2** | Trasferite lo yogurt greco in una ciotola e aggiungete la panna fresca. Unite anche i semi del baccello di vaniglia e il miele. Mescolate bene per uniformare il composto, così da ottenere una crema liscia. Coprite con pellicola e trasferite in frigo fino al momento dell'utilizzo.
- 3** | Passate ora al pandoro. Vi serviranno due fette spesse circa 1 cm. Rifilate i bordi laterali, in modo da lasciare la crosticina esterna solo nella parte lunga della fetta. Da questa ricavate poi 3 rettangolini grandi 3x5 cm. Fate la stessa cosa anche per la seconda fetta di pandoro.
- 4** | Ora con poco burro ungete una padella e scaldatela. Posizionate all'interno i rettangolini di pandoro. Cuocete fino a renderli dorati su entrambi i lati. Trasferiteli in una ciotolina e teneteli da parte.
- 5** | Al momento di servire componete i bicchierini: versate sul fondo di ciascuno un cucchiaino abbondante di lamponi saltati. Aggiungete poi uno strato di crema allo yogurt, che avrete trasferito in un sac-à-poche per comodità.
- 6** | Unite uno strato sottile di Nutella®, aiutandovi sempre con un sac-à-poche, e completate i bicchierini con altra crema allo yogurt. Posizionate sopra le fettine di pandoro tostato inserendole un po' nella crema.
- 7** | Unite ancora un po' di lamponi saltati su un lato e un ciuffo di Nutella® sull'altro. terminate con pochissimo zucchero a velo e servite.