

RECIPE

Millefoglie cravatta con Nutella®

Facile

30 min



INGREDIENTI

PER 8 PERSONE

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
zucchero a velo q.b.

Per la crema allo yogurt

200 ml di panna vegetale già zuccherata
125 g di yogurt bianco

Per farcitura e decorazione

120 g di Nutella®
Lamponi q.b.
Mirtilli q.b.



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

PREPARAZIONE

- 1** Dopo aver creato uno stencil a forma di cravatta ritagliando un foglio di carta forno, prendiamo il rotolo di pasta sfoglia rettangolare e srotoliamolo sul piano di lavoro. Poggiamo sopra lo stencil e con un coltello appuntito incidiamo due cravatte.
- 2** Eliminiamo i ritagli di pasta in eccesso ed ecco pronte le nostre cravatte di pasta sfoglia. Insieme alla carta da forno in dotazione, sistemiamole in una teglia 35 x 35 cm.
- 3** Adesso bucherelliamole con una forchetta, per evitare che si gonfino eccessivamente in cottura.
- 4** Cospargiamo le cravatte di sfoglia con lo zucchero a velo e poi facciamole cuocere in forno già caldo ventilato a 190°C per 12-15 minuti. Lasciamole raffreddare bene dopo averle sfornate.
- 5** Intanto dedichiamoci alla crema allo yogurt, versando in una ciotola la panna e montandola con le fruste elettriche.
- 6** Quando la panna è semi-montata, possiamo unire lo yogurt e poi continuare a frullare per amalgamarlo. Ottenuta la nostra crema, mettiamola in una sac à poche.
- 7** Prendiamo un vassoio e sistemiamo sopra una della due cravatte di sfoglia. Ricopriamola con tanti ciuffetti di crema affiancati.
- 8** Spalmiamo l'altra cravatta con Nutella[®], distribuendola bene su tutta la superficie. Mettiamo la cravatta con Nutella[®] sulla prima cravatta farcita con la crema.
- 9** Sempre con la sac à poche, facciamo dei ciuffetti di crema lungo bordi della seconda cravatta. E infine decoriamo alternando sui ciuffetti di crema qualche mirtillo e qualche lampone per ricreare i pallini di una vera cravatta.