



Millefoglie con mousse di crema Chantilly e Nutella®



Piccoli bocconi per rallegrare le festività

A Natale non possono mancare dolci e divertimento. Ecco un'idea fantastica per avere entrambi. Vi servono gettoni, pedine, o piccoli premi per i giochi natalizi? Questi quadrucci di millefoglie impreziositi da mousse di crema Chantilly e Nutella® saranno perfetti. Garantito.

- 200 g di Nutella®
- 50 g di zucchero in polvere
- 500 g di panna fresca
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 60 g di zucchero in polvere





- Preriscaldate il forno a 180 °C
- Stendete la pasta sfoglia su una teglia rivestita di carta da forno
- Con una forchetta fate alcuni piccoli fori superficiali nella pasta



- Cospargete con 50 g di zucchero in polvere
- Mettete sopra un altro foglio di carta da forno e infine posizionatevi sopra un'altra teglia
- Mettete in forno per 20 minuti sulla griglia di mezzo



- Togliete la teglia dalla parte superiore e continuate a cuocere per altri 5 minuti
- Tirate fuori dal forno e lasciate raffreddare.
- Tagliate la pasta sfoglia in quadratini di 2,5 cm x 2,5 cm, quindi tagliate ogni singolo quadratino a metà del suo spessore.





- Sbattete la panna fresca con 60 g di zucchero in polvere per ottenere una crema Chantilly.
- Per creare una scacchiera, dovrete utilizzare metà dei quadratini per formare un sandwich con 5 g di Nutella® in mezzo e la Chantilly sopra...



- ... e l'altra metà con la Chantilly in mezzo e 5 g di Nutella® sopra.
- Servite immediatamente.

