



Tazzine di torrone morbido con Nutella®



Un budino dal temperamento natalizio

Esistono molte leggende sulle origini del torrone. Le prime ricette del torrone bianco rinvenute nei paesi del Medio Oriente risalgono al X secolo. Una preparazione tradizionale reinterpretata in una veste speciale da portare in tavola la vigilia di Natale con un tocco di Nutella®.

- 800 g di panna da montare
- 250 g di torrone friabile con nocciole e/o mandorle
- 120 g di Nutella®
- 80 g di zucchero semolato
- 50 g di amaretti croccanti
- zucchero a velo per la decorazione





- Con l'aiuto di un coltello, tagliate il torrone e gli amaretti in piccoli pezzi irregolari.



- Sbattete la panna con lo zucchero fino a ottenere un composto morbido e leggero.



- Con un cucchiaio di legno, miscelate delicatamente dal basso verso l'alto
- Aggiungete i pezzi di torrone e amaretti croccanti alla miscela di panna e zucchero.
- Lasciate in frigorifero per almeno 2 ore.





- Servite in tazzine singole.



- Decorate ogni tazzina con 15 g di Nutella® e zucchero a velo.

