

# Éclair con Nutella®

Media

1 h 0 min



## INGREDIENTI

### Per la pasta choux

60 ml di latte

60 ml di acqua

80 g di burro

120 g di farina

4 uova

### Per il ripieno

400 ml di panna già zuccherata

270 g di Nutella® 15 g a porzione

granella di nocciole q.b.

## PROCEDIMENTO

**1**

Per cominciare prepariamo la pasta choux. In una pentola versiamo l'acqua, il latte e il burro. A parte teniamo pronta la farina.

Appena l'acqua inizia a bollire e il burro si scioglie, mescoliamo e versiamo tutta la farina in una volta sola. Continuiamo a mescolare con movimenti decisi per far amalgamare l'impasto. Man mano che si asciuga sul fuoco, l'impasto tende a staccarsi dalle pareti della pentola. Quando forma una palla unica è il momento di spegnere il fuoco. Lasciamo riposare un minuto appena e continuiamo a lavorare a fuoco spento.

Allarghiamo l'impasto e rompiamo un uovo al centro, mescoliamo per incorporarlo. Quando l'impasto ritorna omogeneo, facciamo la stessa cosa con il secondo uovo, e continuiamo così aggiungendo l'uovo successivo solo quando il primo è incorporato all'impasto. Alla fine l'impasto sarà appiccicoso e denso.





**2** Prepariamo la teglia ricoperta di carta da forno. Prendiamo una sac a poche con la punta a stella e la riempiamo con l'impasto. Diamo forma agli éclair direttamente sulla teglia cercando di creare una forma allungata.

Mettiamo la teglia in forno caldo ventilato a 200 °C per 10 minuti, quindi abbassiamo la temperatura a 180 °C e lasciamo cuocere ancora per 15 minuti. Spegniamo il forno e apriamo lo sportello a soffietto fino a completo raffreddamento degli éclair.

**3** Quando sono freddi, tagliamo gli éclair a metà per il lungo e teniamo da parte la metà superiore. Montiamo a neve la panna già zuccherata e riempiamo una sac a poche. Quindi iniziamo a farcire la metà degli éclair.

Completiamo la farcitura con Nutella<sup>®</sup>, pari a circa 10 g per ogni Éclair. Per farcire usiamo una sac a poche.

Con un cucchiaino spalmiamo delicatamente la parte superiore degli éclair che abbiamo tenuto da parte. La porzione è di circa 5 g di Nutella<sup>®</sup> per ogni éclair.

Richiudiamo gli éclair e completiamo la decorazione con la granella di nocciole.

Sistemiamo gli Éclair con Nutella<sup>®</sup> in un bel vassoio e possiamo portarle in tavola. Provate anche voi!



## **Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette**

Éclair con Nutella® fatti in casa, una versione golosa degli éclair da pasticceria. Infatti aggiungiamo Nutella® al ripieno di panna montata per un gusto sorprendente. Gli éclair si possono preparare in anticipo il giorno prima e conservare vuoti per essere farciti poche ore prima dell'arrivo degli ospiti.