

# Mignon con Nutella® e crema diplomatica

Facile

1 h 30 min



## INGREDIENTI

per 24 pezzi

### Per il crust (24 pezzi)

115g di burro freddo di frigo

50g di acqua fredda

225g di farina 00

1g di sale fino

½ cucchiaino di cannella in polvere

0,5g di zenzero in polvere

noce moscata da grattugiare q.b.

### Per la crema

100g di panna fresca liquida

15g di tuorli (uno di uova medie)

5g di amido di mais (maizena)

100g di latte intero

15g di zucchero

½ baccello di vaniglia

### Per guarnire

120g di Nutella®

24 lamponi

## PROCEDIMENTO

- 1** | Per preparare i mignon con Nutella® e crema diplomatica iniziate dal crust: versate in una ciotola la farina, il burro freddo a pezzetti, il sale e noce moscata grattugiata.  
Unite anche cannella in polvere e zenzero in polvere. Poi versate l'acqua fredda.  
Impastate velocemente a mano, formate un panetto e coprite con pellicola. Fate riposare per un'ora in frigorifero. Intanto potete passare alla crema diplomatica: scaldate il latte in un tegame con l'aggiunta di semi di mezza bacca di vaniglia e portate a leggero bollore.
- 2** | In un altro tegame versate il tuorlo, l'amido di mais e lo zucchero. Unite anche una parte del latte caldo e mescolate con una frusta.  
Una volta ottenuto un composto omogeneo, potete versare il latte restante. Fate addensare sul fuoco medio-basso mescolando continuamente. Dovrete ottenere una consistenza cremosa e densa.  
Versate in una ciotolina e coprite con pellicola a contatto. Fate raffreddare a temperatura ambiente e poi in frigo per almeno 1 ora.
- 3** | Stendete il crust a circa 3 mm di spessore spolverizzando leggermente il piano di lavoro. Coppate con un cerchio da 6 cm di diametro e ottenete 24 dischi.  
Adagiate i dischi ottenuti in uno stampo da minimuffin. Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 180° per circa 15 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire, quindi trasferiteli su una gratella perché si raffreddino completamente.  
Potete semi-montare la panna con fruste elettriche, dovrà risultare lucida e non eccessivamente montata. Unitela alla crema molto fredda, aggiungendone prima 1/3 e mescolando energicamente, poi la restante incorporandola con movimenti dall'alto verso il basso. Potete riempire una sac-à-poche senza bocchetta e farcire i mignon.
- 4** | Riempite con Nutella® una sac-à-poche con bocchetta da 5-6 mm e aggiungetene 5 g per ciascun guscio. Decorate infine con un lampone ogni mignon. I vostri mignon con Nutella® e crema diplomatica sono pronti per essere gustati.

## Conservazione

I mignon con Nutella® e crema diplomatica si possono conservare in frigo per 1 giorno.

La crema si può conservare per 3-4 giorni in frigo. Si sconsiglia la congelazione.

Il crust si può congelare da crudo avvolto in pellicola.

## Consiglio

Al posto del lampone potreste utilizzare delle mandorle a lamelle, una nocciola o del torrone sbriciolato.

## Condividete la ricetta con l'hashtag #RicetteConNutella

La coccola perfetta per una tarda colazione o per il brunch: i mignon con Nutella® e crema diplomatica piccoli nella forma ma grandi nel gusto vi delizieranno.