

# Tortine di panettone e Nutella®

Facile

15 min



## INGREDIENTI

per 4 porzioni

½ panettone

60 g di Nutella®

250 g di formaggio fresco spalmabile

100 g di panna fresca liquida

30 g di miele

½ melagrana

zucchero a velo q.b.

## PROCEDIMENTO

- 1 Tagliate a fette spesse 1 cm il panettone. Dalle fette ricavate 12 dischetti con un coppapasta di 6 cm di diametro. In una ciotola versate il formaggio fresco, la panna liquida e il miele.
- 2 Montate con le fruste elettriche fino a ottenere una crema ben ferma e spumosa, trasferitela in una sac-à-poche con bocchetta liscia.
- 3 Ora prendete ciascun dischetto di panettone, farcitelo con Nutella®. Spremete sopra dei ciuffi di crema in modo da ricoprire interamente la superficie. Aggiungete qualche chicco di melagrana e proseguite con un secondo strato uguale.
- 4 Proseguite con un 3° e ultimo strato, sempre farcito con Nutella®, crema e melagrana. Decorate con zucchero a velo in superficie.

Et voilà!

# **Miele, melograno e... tanta morbidezza! Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette**

Tutti da te per lo scambio dei regali? Realizza queste golose Tortine di panettone e Nutella® che abbiamo pensato insieme a Giallo Zafferano...sorpresa assicurata per grandi e piccini!