

Cannoli di pandoro e Nutella®

Facile

30 min



INGREDIENTI

per 8 porzioni

- ½ pandoro
- 60 g di Nutella®
- 50 g di mascarpone
- 20 g di burro
- zucchero a velo q.b.
- 150 g di panna fresca liquida

PROCEDIMENTO

- 1 Tagliate 8 fette di 1 cm ciascuna da mezzo pandoro avanzato (avendo cura di togliere la parte della calotta). Pressatele leggermente con un mattarello per portarle a uno spessore di 0,5 cm.
- 2 Sciogliete il burro in un padellino e tostate qui le fette da entrambi i lati in modo da dorarle. Procedete ad arrotolare le fette ancora calde intorno a un cannello per cannoli del diametro di 1 cm circa. Mettete poi i cannoli in frigorifero per 15 minuti.
- 3 Nel frattempo preparate la crema: in una ciotola versate il mascarpone e la panna fresca, montate con le fruste elettriche fino a ottenere un composto spumoso.
- 4 Trasferite la crema in un sac-à-poche con bocchetta stellata. Riprendete i cannoli, sfilateli dal cannello delicatamente e farciteli prima con la crema al mascarpone spremendola da un lato e poi con Nutella®.
- 5 Una volta farciti tutti i cannoli, adagiateli su una spianatoia, appoggiate sopra delle strisce di carta e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Et voilà!

Mascarpone, zucchero a velo... e ispirazione! Condivide la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Stai cercando un modo originale per utilizzare tutto quel pandoro? Divertiti creando i deliziosi cannoli di pandoro e Nutella® che abbiamo inventato insieme a Giallo Zafferano!