Tortini di pandoro con mele, noci e Nutella®

Facile | 40 min

INGREDIENTI

per 12 porzioni

180 g di Nutella®

1,3 kg di pandoro

800 g di mele Golden Delicious

180 g di noci

60 g di zucchero

1 succo d'arancia

60 g di burro

ribes q.b.

menta q.b.

PROCEDIMENTO

1 Per realizzare i tortini di pandoro con mele, noci e Nutella® fondete il burro a fuoco bassissimo e lasciate intiepidire. Lavate e asciugate le mele, dividetele a metà, eliminate il torsolo e poi riducetele a cubetti piccoli ma regolari senza sbucciarle. Tritate grossolanamente le noci e versatele in una ciotola insieme alle mele.

Condite poi con lo zucchero e il succo d'arancia. Saltate le mele in padella a fiamma medio alta per qualche minuto rimestando spesso.

Dovranno risultare leggermente caramellate. Tagliate il pandoro a fette sottili mezzo centimetro. Ricavate 12 dischi con un coppapasta da 7 cm.

2 6 dischi serviranno per il fondo dei tortini e altri 6 per la copertura. Spennellate con il burro fuso gli spazi di una teglia da muffin. Foderateli con altrettanti dischetti, facendoli aderire bene sul fondo e sul bordo.

Tostateli in forno preriscaldato a 200° per 5 minuti. Farciteli con le mele caramellate e richiudete con un altro dischetto di pandoro.

Spennellate la superficie con altro burro fuso e infornate di nuovo a 200° per 8/10 minuti. Trascorso questo tempo sfornate i tortini, lasciateli intiepidire e poi sformateli rovesciandoli su un tagliere.

Guarnite ciascun tortino con 15 g di Nutella®, spalmandola con un cucchiaino. Aggiungete un po' del ripieno avanzato e un rametto di ribes e una fogliolina di menta. I tortini di pandoro con mele, noci e Nutella® sono pronti per essere gustati.

Conservazione:

Conservate i tortini di pandoro senza crema per 3 giorni al massimo in frigorifero. Sconsigliamo la congelazione.

Consiglio:

Questi tortini si possono realizzare anche con il panettone!

Condividete la ricetta con l'hashtag #RicetteConNutella

Avvolgenti, graziosi e golosi, i tortini di pandoro con mele, noci e Nutella® saranno il modo perfetto per farsi gli auguri a tavola, condividendo questa semplice bontà.