

Cestini di pasta kataifi con Nutella®

Facile

1 h 0 min



INGREDIENTI

per 22 pezzi

Pasta Kataifi 250g

Acqua 150g

Zucchero 230g

Nutella® 330g

Granella di pistacchi q.b.

Melagrana q.b.

PROCEDIMENTO

- 1** | Inizia dallo sciroppo: in un pentolino versa l'acqua e lo zucchero, accendi il fornello a temperatura dolce e mescola finché lo zucchero non si sarà sciolto completamente. Poi trasferisci in una bacinella lasciando intiepidire per qualche istante
- 2** | Intanto prendi la pasta kataifi e stacca dei pezzetti di 10-12 grammi (abbi cura di tenere sempre coperta la restante parte di pasta perché si asciuga molto in fretta); spennella quindi con lo sciroppo tutta la parte lunga e arrotola intorno a degli stampini del diametro 3,5 cm (puoi anche fare a mano se non li hai). Arrotola bene saldando con la punta delle dita, quando avrai fatto un paio di giri completi, con la restante parte vai a foderare anche la base dello stampino.
- 3** | Mano a mano appoggia su una leccarda rivestita con forno, otterrai così facendo 22 cestini e cuoci a 200° per circa 25 min. Lascia raffreddare i cestini e poi, delicatamente, staccali dagli stampini.
- 4** | Versa Nutella® in una sac-à-poche con bocchetta liscia di 2-3 mm e riempi i cestini. Dai un tocco natalizio con il verde della granella di pistacchio e il rosso dei chicchi di melagrana.

**I tuoi cestini sono pronti a dare un tocco
ancora più natalizio alla tua tavola!
Condividi la ricetta con l'hashtag
#nutellaricette e #nutellawithlove**