

RICETTE

# Millefoglie cravatta con Nutella®

Facile

30 min



## INGREDIENTI

PER 8 PERSONE

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare  
zucchero a velo q.b.

Per la crema allo yogurt

200 ml di panna vegetale già zuccherata  
125 g di yogurt bianco

Per farcitura e decorazione

120 g di Nutella®

Lamponi q.b.

Mirtilli q.b.



Per questa deliziosa ricetta, la  
quantità perfetta di Nutella® è  
15 g a porzione!

## PREPARAZIONE

- 1 | Dopo aver creato uno stencil a forma di cravatta ritagliando un foglio di carta forno, prendiamo il rotolo di pasta sfoglia rettangolare e srotoliamolo sul piano di lavoro. Poggiamo sopra lo stencil e con un coltello appuntito incidiamo due cravatte.
- 2 | Eliminiamo i ritagli di pasta in eccesso ed ecco pronte le nostre cravatte di pasta sfoglia. Insieme alla carta da forno in dotazione, sistemiamole in una teglia 35 x 35 cm.
- 3 | Adesso bucherelliamole con una forchetta, per evitare che si gonfino eccessivamente in cottura.
- 4 | Cospargiamo le cravatte di sfoglia con lo zucchero a velo e poi facciamole cuocere in forno già caldo ventilato a 190°C per 12-15 minuti. Lasciamole raffreddare bene dopo averle sfornate.
- 5 | Intanto dedichiamoci alla crema allo yogurt, versando in una ciotola la panna e montandola con le fruste elettriche.
- 6 | Quando la panna è semi-montata, possiamo unire lo yogurt e poi continuare a frullare per amalgamarlo. Ottenuta la nostra crema, mettiamola in una sac à poche.
- 7 | Prendiamo un vassoio e sistemiamo sopra una della due cravatte di sfoglia. Ricopriamola con tanti ciuffetti di crema affiancati.
- 8 | Spalmiamo l'altra cravatta con Nutella<sup>®</sup>, distribuendola bene su tutta la superficie. Mettiamo la cravatta con Nutella<sup>®</sup> sulla prima cravatta farcita con la crema.
- 9 | Sempre con la sac à poche, facciamo dei ciuffetti di crema lungo bordi della seconda cravatta. E infine decoriamo alternando sui ciuffetti di crema qualche mirtillo e qualche lampone per ricreare i pallini di una vera cravatta.