

RICETTE

Millefoglie di Natale con Nutella®

Facile

30 min



INGREDIENTI

PER 12 PORZIONI

Per la base

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare

Zucchero al velo q.b.

Per la crema allo yogurt

250 ml di panna già zuccherata

250 g di yogurt bianco

Per il resto della farcitura e per decorare

Nutella® 120 g

Frutti di bosco q.b.



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

PREPARAZIONE

- 1 Stendiamo il rotolo di pasta sfoglia e tagliamolo in 3 parti uguali per ottenere 3 sfoglie (aiutiamoci con il righello per essere più precisi). Bucherelliamo le tre sfoglie con una forchetta.
- 2 Cospargiamole con lo zucchero a velo e inforniamo in forno ventilato a 190 °C per 15 minuti circa. Una volta cotte, sforniamo le sfoglie e lasciamole raffreddare.
- 3 Intanto prepariamo la crema iniziando a montare la panna con le fruste elettriche. Quando è quasi montata aggiungiamo lo yogurt e continuiamo a frullare.
- 4 Trasferiamo la crema allo yogurt in una sac à poche con il beccuccio a stella, e in un'altra sac à poche mettiamo Nutella® e tagliamo la sacca in punta.
- 5 Siamo pronti per assemblare la millefoglie: prendiamo il primo strato di sfoglia, poggiamolo su un vassoio e facciamo sopra tanti ciuffetti di crema. Coloriamo con i frutti di bosco distribuendoli qua e là sulla crema.
- 6 Con l'altra sac à poche creiamo delle striscioline di Nutella® sopra il resto della farcitura.
- 7 Proseguiamo appoggiando un secondo strato di sfoglia e farcendolo anche questo con ciuffetti di crema, frutti di bosco e strisce di Nutella®.
- 8 Con delicatezza poggiamo l'ultimo strato di sfoglia e farciamo nuovamente con dei ciuffetti di crema allo yogurt, facendo due file affiancate al centro. Poi mettiamo sopra delle strisce ondulate di Nutella®.
- 9 Infine decoriamo sistemando in cima lamponi e ribes.