

RICETTE

# Mousse con Nutella®

Facile

4 Porzioni

15 min



## INGREDIENTI

### PER 4 PORZIONI

- 30 g Panna montata
- 60 g Nutella® (15 g/porzione)
- 80 g Granella di meringa
- 4 Mini meringhe
- Frutti di bosco



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

## PROCEDIMENTO



**1**

Preparate un composto cremoso mescolando 40 g di Nutella® con 30 g di panna montata.



**2**

Riempite il fondo di stampini o coppette con uno strato di granella di meringa, quindi versateci sopra la crema di Nutella®. Lasciate riposare in frigo per almeno 2 ore. Guarnite con i restanti 20 g di Nutella® utilizzando una sac à poche. Decorate a piacimento con le mini meringhe e i frutti di bosco.

# Una delizia da gustare al rallentatore. Condividete la ricetta con l'hashtag **#NutellaRicette**

La mousse contiene piccolissime bolle d'aria che le conferiscono una consistenza schiumosa, leggera e cremosa. Potete preparare questo dessert in tantissime varianti modificando gli ingredienti. Ma per noi, la più deliziosa rimane ovviamente la **mousse con Nutella®**.