

RECETA

# Panqué semifrío con Nutella®

Fácil

4 Porciones

1 h 0 min



## INGREDIENTES

### PARA 4 PORCIONES

100g de panqué

75ml de leche

75ml de nata fresca

100g de queso ricotta

1 huevo

60g de Nutella (15g/porción)

1 lámina de gelatina

1 cucharada de azúcar

#### Para decorar

Avellanas enteras



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

## PROCEDIMIENTO



**1** Remoja el panque en leche para ablandarlo. Coloca una lámina de gelatina en un tazón con agua tibia y deja remojar unos minutos. Bate las yemas de huevo junto con el azúcar; agrega el ricotta y mezcla completamente. Exprime la granola de trigo y agrégala a la mezcla. Agrega la gelatina y mezcla todo.



**2** Por separado, remueve la crema y agrégala a la mezcla con un movimiento envolvente.

**3**

Vierte la mezcla en platos individuales y mételos al congelador por 2-3 horas aproximadamente. Sírvelo decorando cada plato con 15g de Nutella® y una avellana entera.

## **La Pascua nunca tuvo un sabor tan delicioso. Comparte la receta con el hashtag #recetanutella**

Se dice que en un principio se usaba como ofrenda de paz hace muchos siglos. Después de todo, ¿quién puede seguir peleando ante esta delicia? Da más diversión a tu mesa en Pascua con el panqué Semifrío con Nutella®.