

RECIPe

Semifrío de Colomba con Nutella®

Easy

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

100 g de colomba (bizcocho de Pascua) seco

75 ml de leche

75 ml de crema fresca

100 g de ricotta

1 huevo

60 g de Nutella® (15 g/porción)

1 hoja de gelatina

1 cucharada de azúcar

Para adornar

Avellanas enteras



En esta deliciosa receta,
15 g de Nutella®
por persona son
suficientes para disfrutar
de todo su sabor.

ELABORACIÓN



1

Remoja el colomba seco en leche para ablandarlo. Pon la hoja de gelatina en un bol de agua tibia durante unos minutos. Bate la yema de huevo junto con el azúcar, luego añade el queso ricotta y mezcla bien. Escurre el colomba y mézcalo con todo lo anterior. Añade la gelatina escurrida y mézclalo todo.



2

Bate la crema por separado, e incorpórala a la mezcla con movimientos suaves de abajo a arriba.



3

Vierte esta mezcla en varios platos individuales y mételes juntos en el congelador al menos 2 o 3 horas. Sirve el semifrío terminando cada plato con 15 g de Nutella® y una avellana entera.

**¡Las Pascuas nunca han sabido tan bien!
Comparte la receta con el hashtag
#recetadenutella**

Se dice que la Colomba, el bizcocho de Pascua, nació como una ofrenda de paz hace varios siglos. Después de todo, ¿cómo puede alguien discutir con tanta delicia? Esta Pascua, trae más emoción a tu mesa con esta **receta de Semifrío de Colomba con Nutella®**.