

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta pan di stelle di Melania

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 pacco di pan di stelle da 35g
- 1 barattolo di nutella da 400g
- 1 cartoccio da 250 g di panna da montare
- latte q.b. (per bagnare i biscotti)
- 1 contenitore di alluminio (20x17cm).

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere la nutella a bagnomaria, nel frattempo montare la panna e versare il latte in un piatto.

Quando la nutella e la panna sono pronte, si stende uno strato di panna nel contenitore, si adagiano i biscotti pan di stelle precedentemente bagnati nel latte, poi si continua stendendo la nutella, poi ancora i biscotti sempre bagnati nel latte e così via fino ad esaurimento degli ingredienti.

Finire con lo strato di nutella. Coprire il contenitore con carta stagnola e mettere in frigorifero per 1 giorno.

NOTE

Si può mangiare anche dopo 2 ore, ma più sta in frigo più è speciale, una vera delizia!!!!