

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pavesini ripieni

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **22 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



## INGREDIENTI PER I PAVESINI RIPIENI

PAVESINI 200 gr

MASCARPONE 250 gr

LATTE CONDENSATO 50 gr

NUTELLA 50 gr

LATTE 30 gr

I **Pavesini ripieni** sono dei **dolcetti** semplicissimi da preparare, perfetti per una merenda sfiziosa o un dessert dell'ultimo minuto. **Realizzati con pochi ingredienti** – Pavesini, mascarpone, latte condensato e Nutella – **sono pronti in 10 minuti e non necessitano di cottura**. La combinazione di **crema al mascarpone** e cioccolato rende questi dolcetti irresistibili! Una **ricetta economica e pratica**, ideale da preparare in anticipo e servire fredda, soprattutto in estate quando non si ha voglia di accendere il forno.

## COME FARE I PAVESINI RIPIENI

- 1 In una ciotola unisci il mascarpone con il latte condensato. Lavora i due ingredienti con le fruste elettriche fino a ottenere una farcia corposa e leggera. Disponi la metà dei pavesini su un piatto e spennella la superficie interna con un pochino di latte, usando un pennello alimentare. In questo modo i biscotti si inumidiranno senza inzupparsi troppo. Trasferisci la nutella in una tasca da pasticciare.





**2** Farcisci la base dei biscotti con la nutella. Inserisci il mascarpone in un'altra tasca da pasticciare munita di beccuccio a stella. Copri la base dei biscotti con ciuffetti di crema al mascarpone. Spennella con un po' di latte la superficie interna dei pavesini rimanenti e chiudi i biscotti farciti. Se ti avanza un po' di nutella, crea dei ciuffetti decorativi qua e là sui pavesini per rendere i dolcetti più invitanti. Ora puoi servire e gustare i tuoi deliziosi pavesini farciti.





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se non hai il latte condensato, puoi sostituirlo con 30 g di zucchero a velo amalgamato al mascarpone. Per un gusto più intenso, puoi spennellare i Pavesini con caffè freddo invece del latte, trasformandoli in una variante del [tiramisù](#).

Puoi usare qualsiasi crema spalmabile alle nocciole al posto della Nutella.

Se ti avanzano dolcetti, puoi congelarli e gustarli come semifreddo.

Per un tocco più raffinato, spolvera i Pavesini con cacao amaro o zucchero a velo prima di servirli.

## COME CONSERVARE I PAVESINI RIPIENI

I Pavesini ripieni si conservano in frigorifero, chiusi in un contenitore ermetico, per 2-3 giorni.

Se vuoi congelarli, disponili su un vassoio in modo che non si attacchino tra loro e, una volta congelati, trasferiscili in un sacchetto per alimenti.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Tiramisù con Pavesini](#): una variante leggera e cremosa del classico tiramisù.

[Profitterol](#): ricoperti di cioccolato e ripieni di golosa e vellutata [crema pasticcera](#).

[Rotolo al cacao e mascarpone](#): lo prepari prima e lo servi all'occorrenza senza stress

[Semifreddo agli amaretti](#): fresco e cremoso, perfetto per l'estate.