

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sbriciolata Fredda alla Nutella Senza Cottura

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



Immagina un guscio scricchiolante di biscotti al cacao che cede il passo a un cuore scioglievole e infinitamente goloso. Portare in tavola una **sbriciolata fredda alla nutella** è la magia perfetta per svoltare la giornata senza mai sfiorare la manopola del forno.

Questa **sbriciolata nutella senza cottura** diventerà in un attimo il tuo asso nella manica per le cene improvvisate, o semplicemente per quelle merende in cui la voglia di dolce si fa sentire prepotente.

Se adori giocare con le consistenze e cerchi alternative per i prossimi giorni, ti consiglio di sbirciare la nostra [sbriciolata alla Nutella e pistacchio](#), oppure di lasciarti tentare da una freschissima [sbriciolata senza cottura alle ciliegie](#).

Il vero trucco per un ripieno impeccabile, che non si compatta diventando marmo con le basse temperature, sta tutto nell'equilibrio. Realizzando questa **sbriciolata fredda mascarpone e nutella** otterrai un contrasto pazzesco e una farcitura costantemente vellutata.

A volte la crema spalmabile fa i capricci? Nessun problema: dai un'occhiata alla nostra guida su [come ammorbidire la Nutella](#) e scoprirai tutti i segreti per lavorarla al top.

Trattandosi del **dolce estivo veloce senza forno** per eccellenza, sporcherai pochissimo e in quindici minuti netti il tuo dessert sarà già a riposare in frigorifero.

Infine, per non restare mai a corto di idee quando il caldo si fa serio, appuntati anche i passaggi per una strepitosa [cheesecake alla nutella](#) o per una intramontabile [torta fredda](#), se proprio vuoi strafare dai un'occhiata al nostro [speciale 10 dolci senza cottura](#).

INGREDIENTI PER UNA SBRICCIOLATA ALLA NUTELLA SENZA COTTURA

BISCOTTI SECCHI tipo Digestive o biscotti
al cacao - 300 gr
BURRO 120 gr
NUTELLA o la tua crema spalmabile alle
nocciole preferita - 350 gr
MASCARPONE o formaggio spalmabile per
una nota più fresca - 150 gr
NUTELLA o zucchero a velo q.b. per
decorare -

COME FARE LA SBRICCIOLATA ALLA NUTELLA SENZA COTTURA

- 1** **Fondi il burro** in un pentolino a fuoco bassissimo oppure nel microonde, poi lascialo intiepidire per un minuto.

Nel frattempo, versa i biscotti secchi nel mixer e **tritali finemente** fino a ridurli in polvere. Trasferisci quindi la polvere ottenuta in una ciotola capiente.



- 2** **Trita i biscotti secchi** nel mixer fino a ridurli in polvere finissima, poi trasferiscili in una ciotola capiente.

Versa il burro fuso sopra i biscotti e **mescola energicamente** con un cucchiaino, fino a ottenere un composto dalla consistenza simile alla sabbia bagnata.





3 Rivesti la base di uno stampo a cerniera (da circa 20 cm) con della carta da forno.

Versa poco più della metà del composto di biscotti nello stampo e **compattalo con cura** sul fondo e lungo i bordi, aiutandoti con il dorso di un cucchiaio o il fondo di un bicchiere per creare una base solida.

Trasferisci lo stampo in **frigorifero per 10 minuti** per farlo rassodare.

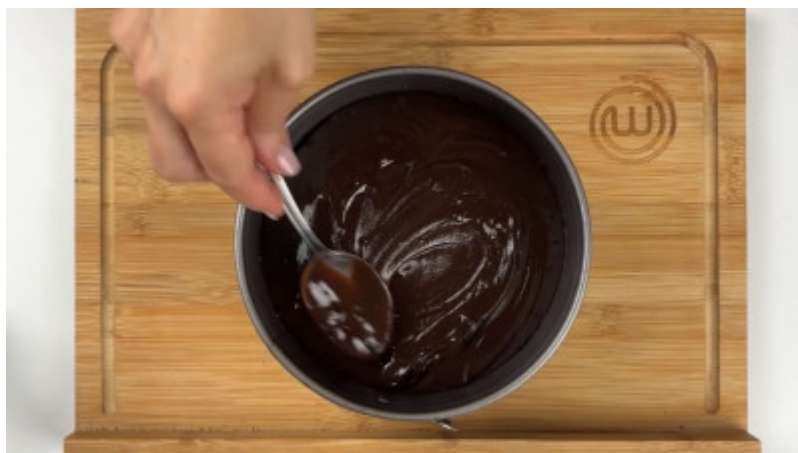




- 4 In una ciotolina, **lavora la Nutella con il mascarpone** usando una forchetta o una frusta a mano fino a ottenere una crema liscia e vellutata: questo trucco la manterrà morbida anche dopo il riposo in frigo.

Riprendi la base dal frigorifero e **stendi la crema alla Nutella** in modo uniforme, lasciando circa mezzo centimetro libero dai bordi.





5 Copri interamente la superficie del dolce distribuendo il resto del composto di biscotti

avanzato.

Lascialo cadere grossolanamente con le dita per creare l'inconfondibile **effetto "sbriciolato"**.



- 6** Lascia riposare la sbriciolata **in frigorifero per almeno 1 ora** (o in freezer per 30 minuti) prima di sformarla delicatamente.

Completa a piacere con **Nutella a filo** o con una leggera spolverata di **zucchero a velo** prima di servirla a fette.



COME CONSERVARE LA SBRICCIOLATA FREDDA ALLA NUTELLA

Puoi conservare la tua **sbriciolata fredda alla Nutella** in frigorifero per un massimo di **3-4 giorni**, ben coperta con pellicola trasparente o riposta in un contenitore ermetico.

Se preferisci programmare i tuoi dessert in anticipo, puoi anche **congelarla in freezer** (intera o già tagliata a fette) per circa **1 mese**.

Ti basterà trasferirla in frigorifero circa **2-3 ore prima di servirla** per farle ritrovare la consistenza cremosissima originale.

CONSIGLI E VARIANTI

Scegli i biscotti giusti: per una base dalla croccantezza perfetta usa i classici biscotti tipo Digestive. Se vuoi spingere al massimo sul cioccolato, opta per frollini secchi al cacao.

Varianti per la farcitura: se preferisci un gusto più fresco e meno calorico, puoi sostituire il mascarpone con del formaggio spalmabile leggero o con della ricotta setacciata ben scolata.

Effetto mousse: un'alternativa irresistibile consiste nell'amalgamare alla Nutella circa 150 g di **panna montata ben ferma**: otterrai un cuore soffice e spumoso come una nuvola.

Tocco croccante: prima di chiudere la torta con il resto delle briciole, arricchisci la crema con una manciata di **granella di nocciole tostate** o gocce di cioccolato fondente.

Inserito di frutta: la Nutella si sposa benissimo con la frutta fresca. Prova ad aggiungere un strato di **fettine sottili di banana** o di fragole sopra la crema per una nota ancora più estiva.