

GLASSA ALLA NUTELLA



Preparazione : 5 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti :

- 150 g di Philadelphia® - 35 g di zucchero a velo - 30 g di burro a temperatura ambiente - 3 cucchiari di NUTELLA®

1. Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Mettervi il Philadelphia® e il burro e avviare il programma ROBOT fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungere lo zucchero a velo e la NUTELLA® attraverso il foro del coperchio continuando a mescolare. Il preparato deve essere molto omogeneo. Mettere la glassa* in frigorifero per 30 minuti prima di utilizzarla.

Cook Expert ■