



**OGGI  
CUCINANO  
PER NOI...**

**Andrea  
e  
Giovanni**

**Buon Natale!**



# ALBERO DI NATALE CON BISCOTTI AL CACAO

- **Difficoltà:**  
facile
- **Preparazione:**  
25 minuti
- **Riposo nel Frigorifero:**  
60 minuti
- **Dosi per:**  
8 persone
- **Consigliato:**  
pranzo di Natale



# Ingredienti



- 51 **Biscotti al cacao**
- 250 ml di **Panna per dolci**
- q.b. di **Crema alle nocciole**
- 150 ml di **Latte**
- q.b. di **Confetti al cioccolato**

# Preparazione



Versate la panna fresca in un recipiente e montatela con una frusta a mano o aiutandovi con uno sbattitore elettrico.



Da parte, in una piccola ciotola, versate il latte, nel quale bagnerete, molto velocemente, i biscotti al cacao.

Disponete su un  
vassoio da portata i  
biscotti bagnati,  
componendo un  
albero di Natale.





Adagiate sulla  
farcitura altri biscotti,  
posizionandoli  
esattamente sopra ai  
precedenti.

Ricoprite i biscotti  
con della crema  
alle nocciole e della  
panna montata.



Una volta ultimata la preparazione dei vari strati, procedete con la decorazione del vostro albero: qualche ciuffo di panna montata e dei confetti di cioccolato.



Adesso che la vostra torta è pronta, lasciatela riposare in frigorifero per circa un'ora, prima di servirla.