

1 pacco di Pavesini 1 bicchiere di latte 1 busta di panna da cucina 1 vasetto di nutella da 200 1 confezione di panna da montare Cacao in polvere Dentro un contenitore mescolare la panna da cucina e la nutella a parte montare la panna unire il tutto mescolando molto lentamente bagnare i pavesini con il latte tiepido (un aggiunta di cognac non farà male) posare a strati su una pirofila i pavesini e la nutella con la panna coprire il tutto con una spolveratina di cacao servire subito oppure conservare in frigo variante: al posto delle due panne mettere la ricotta postata da **Giovanna Marciasini**