



 **DIFFICOLTÀ** : MEDIA

 **PREPARAZIONE** : 25 MIN

INGREDIENTI

- UN PANDORO BAULI INTERO
- ZUCCHERO (CANNELLA ED OGNI COSA BELLA)
- NUTELLA
- PREPARATO PER CREMA PASTICCERA
- LATTE
- GOCCE DI CIOCCOLATO
- BISCOTTI PER GUARNIRE



PRESENTAZIONE

Sostituto di ogni tipo di pasto da novembre a marzo ed **alleato iperglicemico** dello studente sotto esame. Alla **terza fetta** riesci a vedere le stelle e tutti i cieli del Paradiso dantesco.

LEVEL 'COME UNA VOLTA'



FORATE LA SCATOLA DEL PANDORO ALL'ALTEZZA DEGLI OCCHI E INFILATEVELA IN TESTA COME UN ELMO. GUSTATE IL PANDORO FINGENDOVÌ DEGLI IMPAVIDI SOLDATI MEDIEVALI.

RICORDATE IL DETTO:

**"CHIUSO UN PANDORO,
SI APRE UN PANETTONE"**

PREPARAZIONE



Mettete sul fornello un **pentolino** con il preparato per crema pasticcera e del latte.

Frustate il tutto alla Christian Grey maniera per evitare grumi e togliete dal fuoco quando bolle.

Lasciate il pandoro nel suo sacchetto, aggiungete lo zucchero a velo in dotazione e **scuotete** come maracas fino a riempire la cucina di neve.

Mettete il pandoro in orizzontale ed **affettatelo** tipo salame in almeno 5 parti partendo dal sedere (termine tecnico).



Alternando uno strato di nutella ad uno di crema pasticcera, **spalmate abbondantemente** le fette, o il risultato non sarà instagrammabile.

Sovrapponete le fette mettendole in maniera casuale, come i ricordi prima dell'esame.

Guarnite con gocce di cioccolato e biscotti fino al limite socialmente accettabile in sessione.

Non tenere sul tavolo per più di 3 giorni, soprattutto in presenza di coinquilini.

Da mangiare esclusivamente **con le mani**.