

Nutellotti

EASY PEASY RECIPE

Ingredienti

per 24 biscotti

- g 145 di farina 00
- g 180 di Nutella
- 1 uovo medio
- g 180 di Nutella per la farcitura

Strumenti

- sac à poche

Procedimento

1. Mescolare in una ciotola l'uovo con la Nutella utilizzando una frusta;
2. Aggiungere gradualmente la farina setacciata, mescolando prima con un cucchiaio poi ,quando l'impasto prende forma, proseguire con le mani;
3. Formare tante palline e disporle su una teglia ricoperta con carta da forno; praticare una cavità al centro di ogni pallina con la punta di un dito o con il manico di un cucchiaio di legno;
4. spostare la teglia in frigo e lasciare riposare per un'ora;
5. Accendere il forno a 175° statico;
6. dopo il riposo infornare i Nutellotti per 10 minuti;
7. In ultimo , farcire i Nutellotti con l'aiuto della sac à poche riempita con la Nutella. Decorare a piacere con zuccherini o granella di nocciole.



Enjoyed best when shared