

Nutellotti



INGREDIENTI

PER CIRCA 18 BISCOTTI:

- 180 g di Nutella
- 150 g di farina 00
- 1 uovo a temperatura ambiente

PER FARCIRE:

- 200 g di Nutella





1

Per preparare i nutellotti, in una ciotola lavorate con la planetaria, o con lo sbattitore elettrico, la Nutella e l'uovo a temperatura ambiente. Saranno necessari pochi minuti, il tempo di ottenere un composto omogeneo. Aggiungete la farina setacciata tutta insieme e lavorate nuovamente l'impasto fino ad amalgamare.





2

Ponete il composto ottenuto in frigorifero per 20 minuti. Trascorso questo tempo, prelevatelo e, aiutandovi con un cucchiaino o un porzionatore da gelato, ricavate delle piccole quantità di impasto che modellerete con le mani per formare delle piccole noci. Disponete le palline così ottenute a mano a mano su una teglia rivestita di carta forno.





3

Con l'estremità del manico di un cucchiaino di legno praticate un foro centrale in modo da ottenere un incavo. Cuocete i biscotti nel forno già caldo a 160° per 15 minuti. Sfornate e fate raffreddare su una griglia per dolci. Trasferite la Nutella in una sac à poche con bocchetta a stella da 15 mm e disponetene un ciuffo all'interno di ogni biscotto.

4

I nutellotti sono pronti per essere serviti.

