



Ricetta N. RE000208

Registrata in data 27 Gen 2016 alle ore 10:15

da IL PANZARIELLO

I nutellotti de Il Panzariello

Facilissimi da realizzare e super veloci, i nutellotti de Il Panzariello sono piccoli biscotti realizzati con un impasto a base di crema di nocciole, con un cuore morbido e cremoso.

Da assaporare da soli oppure accompagnandoli ad un buon caffè.

Ideali anche per la colazione.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

180 g di Nutella© a temperatura ambiente (non liquida)

150 g di farina tipo 00

1 uovo medio 80 g ca

Per la farcitura:

100 g di Nutella© o, se preferite, confettura di fragola/ciliegia/visciola

Preparazione

In una ciotola, aggiungere l' uovo sbattuto alla Nutella©, poi incorporare la farina (possibilmente setacciata) e lavorare fino a che il composto non risulti pronto per essere impastato a mano.

Una volta ottenuto il panetto, formare delle palline e con il manico di un mestolo in legno praticare dei piccoli fori su ognuna di esse nei quali si metterà la farcitura di Nutella© con la sac à poche prima di infornarli.

Infornare su carta forno ventilato a 170° preriscaldato per 10 min (in forno tradizionale la cottura va portata a 15 min, a 150°).

Una volta sfornati, non preoccupatevi se risulteranno ancora morbidi: raffreddandosi si induriranno leggermente.