



© Ferrero, 2017

TORCIDOS DE MASSA DE PIZA COM NUTELLA®

Pizzas & sanduíches | Vegetariana | Lanche matinal | Lanche da tarde | Todo o ano | Banquete

 | 45 minutos  | 

Rende: 12 porções - Dose: 1 torcido de massa de pizza

INGREDIENTES

- 1400 g de massa de pizza congelada
- 115 g de açúcar
- 1 ovo grande
- 115 ml de leite meio gordo
- 115 g de farinha, para polvilhar
- 115 g de farinha de sêmola
- 170 g de Nutella®

PREPARAÇÃO

Descongelar as bolas de massa de pizza durante a noite no frigorífico.

Numa tábua polvilhada com farinha, estender a massa de pizza numa forma retangular de 5 mm de espessura, 15 cm de comprimento e 12 cm de largura.

Cortar a massa de pizza ao comprido em 4 tiras de aprox. 2,5-4 cm.

Depois fazer um nó com cada tira de massa de pizza. Fazer um preparado de leite e ovo com um batedor de arames.

Cobrir cada nó de pizza com este preparado. Polvilhar cada nó de pizza abundantemente com cristais de açúcar grossos.

Deixar os nós de pizza repousar até duplicarem de tamanho.

Colocar os nós de pizza num tabuleiro que tenha sido levemente polvilhado com farinha de sêmola.

Colocar os nós de pizza no forno previamente aquecido a 220° C.

Cozer a 220 °C durante 10-12 minutos ou até ficar dourado.

Deixar os nós de pizza arrefecer à temperatura ambiente, e polvilhar seguidamente com Nutella®.