



© 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 piza

INGREDIENTES

- 1400 g de massa de piza 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 piza durante a noite no frigorífico.

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

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

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

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

Deixar os nós de piza repousar até duplicarem de tamanho.

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

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

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

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