



© Ferrero, 2016

SORULLITOS AVEC DU NUTELLA®

Pâtisserie | Végétarienne | DÉJEUNER | APRÈS-MIDI | DÎNER | TOUTE L'ANNÉE | BANQUET



Pour : 24 (8 parts)

1 part : 3 sorullitos

POUR LA PATE A SORULLITOS :

- 480 ml d'eau
- 18 g de sel
- 300 ml de semoule de maïs
- 36 g de beurre
- 113 g de Nutella®

POUR LA PATE A SORULLITOS :

Portez l'eau à ébullition. Ajoutez le sel, la semoule de maïs et le beurre.

Mélangez jusqu'à ce qu'une boule se forme et qu'elle se détache des parois de la

casserole.

Mettez-la dans un bol et laissez-la reposer pendant 5 minutes.

Faites une boule à l'aide d'une cuillère à soupe bien tassée de mélange et roulez-la jusqu'à ce qu'elle forme un mince rouleau d'env. 6 cm de long.

Faites frire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur brun doré.

Servez avec 14 g de Nutella® en guise de sauce.
