FOGAZIN CON NUTELLA®

Pasticceria | VEGETARIANO | PRANZO | MERENDA | RINFRESCHI | AUTUNNO

| 40 minutes |

Dose: circa 20 porzioni - Porzione: 2 pezzi

INGREDIENTI

- Polenta cotta e raffreddata 700 gr
- Burro morbido 160 gr
- Zucchero semolato 150 gr
- Farina debole 100 gr
- Uova intere 300 gr
- Sale 3 gr
- Nutella® 400 gr

PREPARAZIONE

Amalgamare in planetaria tutti gli ingredienti, una volta impastato il tutto versare in uno stampo quadrato uno strato di circa 3 cm e cuocere alla temperatura di 160° per

circa 45 minuti.

Una volta raffreddato decoppare, con un coppapasta, i dischetti dal diametro di 5 cm. Ogni disco di polenta deve essere diviso in 2 in modo da formare 2 dischi di spessore equivalente. Praticare un foro del diametro di circa 1,5 cm su uno dei 2 dischi ottenuti. Montare come nella foto il dischetto di polenta pieno sulla base , spalmare 5 gr di NUTELLA®, coprire con il disco di polenta bucato ed aggiungere 5 gr di NUTELLA® nel foro.

NUTELLA® è un marchio registrato di Ferrero S.p.A. L'uso del prodotto NUTELLA® nella preparazione di altri prodotti non conferisce automaticamente un diritto all'uso del marchio NUTELLA®. Tale uso viene tuttavia autorizzato da Ferrero S.p.A. nei limiti ed alle condizioni indicate nel documento disponibile nella sezione "USO DEL MARCHIO NUTELLA®". Le immagini che compaiono in questa sezione sono di proprietà esclusiva di Ferrero S.p.A., che ne autorizza l'utilizzo a fine puramente dimostrativo delle preparazioni illustrate sul sito a coloro i quali possiedono i requisiti previsti dalle Condizioni d'uso del marchio NUTELLA®, nei limiti e nel rispetto delle Condizioni stesse. Ferrero S.p.A. si riserva di ritirare in qualsiasi momento, senza necessario preavviso, la predetta autorizzazione.