



© Ferrero, 2017

## CUSCINI CON NUTELLA®

Pasticceria | VEGETARIANO | BRUNCH | MERENDA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👨‍🍳👩‍🍳👩‍🍳 | 45 minutes ⌚ | 📖📖📖

Dose: circa 60 porzioni - Porzione: 3 pezzi

### INGREDIENTI

- uova intere 1
- Zucchero 7,25 gr
- Sale 15 gr
- farina forte 222 gr
- farina integrale 180 gr
- latte intero 180 ml
- lievito di birra 10,8 gr
- burro a cubetti 45 gr
- Zucchero a velo qb
- Nutella® 900 gr

## PREPARAZIONE

Setacciare le farine, aggiungere il sale e lo zucchero. In una caraffa miscelare il latte con le uova ed il lievito di birra, unire i due composti ed impastare lentamente aggiungendo poco alla volta il burro.

Una volta impastato lasciare riposare per 30 minuti l'impasto. Con l'aiuto del laminatoio stendere la pasta ad uno spessore di circa 1,5mm.

Lasciare riposare la pasta qualche minuto prima di procedere al taglio della stessa per ottenere dei piccoli "cuscini" della misura di 4x4 cm. Una volta pronti lasciare lievitare per 1 ora circa.

Cuocere in forno a 175°C per circa 10 minuti. (fino a doratura)

Una volta raffreddati i cuscini praticare un piccolo foro su un lato e riempire con 5 gr di NUTELLA® con l'aiuto di una sac à poche. Servire con una spolverata di zucchero a velo.