



© Ferrero, 2016

## CROCCHETTE CON NUTELLA®

Pasticceria | VEGETARIANO | MERENDA | CENA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👨🍳👩🍳👧 | 40 minutes 🕒 | 📖📖📖

Per: 24 (8 porzioni) - Porzione: 3 crocchette

### INGREDIENTI PASTELLA PER CROCCHETTE

- 480 ml di acqua
- 18 g di sale
- 300 ml di farina di mais
- 36 g di burro
- 113 g di Nutella®

### PREPARAZIONE PASTELLA PER CROCCHETTE

Portate l'acqua a ebollizione. Aggiungete il sale, la farina di mais e il burro.

Mescolate fino a formare una palla e allontanandovi dal lato del tegame.

Trasferite in una ciotola e lasciate riposare per 5 minuti.

Con un cucchiaino colmo di miscela formate una palla e spianatela in un rotolino lungo circa 6 cm. Friggete fino a quando non è dorata.

Servite con 14 g di Nutella® per intingere.