



FAGOTTINO AI LAMPONI CON NUTELLA®

Tortilla / Empanada | VEGETARIANO | BRUNCH | MERENDA | RINFRESCHI | ESTATE

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Per: 12 (6 porzioni) - Porzione: 2 fagottini

INGREDIENTI IMPASTO

- 540 ml di farina multiuso
- 18 g di sale
- 60 ml di burro
- 60 ml di formaggio cremoso
- 18 g di lievito in polvere
- 18 g di zucchero
- 80 ml di acqua fredda
- 1 uovo
- 240 ml di lamponi freschi
- 170 g di Nutella®
- 56 g di burro fuso

PREPARAZIONE RICETTA PER L'IMPASTO

Nel miscelatore con accessorio a pala aggiungete il burro, lo zucchero, l'uovo e il formaggio cremoso e miscelate fino a ottenere un composto omogeneo.

Raschiate il contenitore e quindi aggiungete la farina, il sale e il lievito in polvere.

Miscelate insieme aggiungendo lentamente acqua fredda fino ad amalgamare.

Lasciate l'impasto a riposare per 1 ora in frigorifero prima di stenderlo.

Spolverate leggermente di farina il tagliere e stendete l'impasto fino a uno spessore di 6 mm e ritagliate cerchi da 6 cm.

Mettete 9 g di lamponi su metà lato del cerchio e piegate l'impasto in due.

Arricciate con una forchetta per sigillare l'impasto.

Spennellate con il burro fuso e infornate a 180 °C per 20-25 minuti fino a quando non è dorato.

Servite con 28 g di Nutella® per intingere.