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.

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.