



PIZZA FRITTA CON NUTELLA®

Pizza / Panini | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutes 🕒 | 🍷🍷🍷

Per: 16 (8 porzioni) - Porzione: 2 palline

INGREDIENTI

- 450 g di impasto per pizza crudo
- 36 g di zucchero
- 36 g di burro
- 36 g di granella di nocciole
- 160 g di Nutella®

PREPARAZIONE

Spianate la pasta per pizza in un rettangolo, quindi ritagliate 16 quadrati uguali.

Friggete la pasta a 180 °C per 2 minuti o fino a quando non acquista un bel colore dorato, oppure disponetela su una teglia e infornate fino a quando non è dorata.

Mettete le palline di pasta fritta in una ciotola, aggiungete lo zucchero, il burro e la granella di nocciola.

Disponete su un piatto, servite o cospargetevi sopra 20 g di Nutella®.