ZEPPOLE FRITTE CON NUTELLA®

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

| 40 minutes |

Per: 16-20 (circa 6 porzioni) - Porzione: 3 zeppole

INGREDIENTI

- 240 ml di farina
- 36 g di lievito in polvere
- 250 g di Nutella®
- Un pizzico di sale
- 27 g di zucchero
- 2 uova sbattute
- 240 ml di ricotta
- 4,5 g di vaniglia
- 60 ml di zucchero a velo (solo per la spolveratura)

PREPARAZIONE

Mettete tutti gli ingredienti secchi in un tegame medio, poi aggiungete le uova, il formaggio e la vaniglia.

Cuocete a fuoco molto lento fino ad amalgamare la miscela.

Togliete dal fuoco. Friggete la pastella a grandi cucchiaiate per 3-4 minuti, fino a quando non acquista un bel colore dorato.

Spolverate con zucchero a velo.

Servite con 14 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.