



© Ferrero, 2016

FAGOTTINI DORATI CON NUTELLA®

Pasticceria | VEGETARIANO | BRUNCH | MERENDA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👤👤👤 | 50 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

Dose per 30 fagottini - 3 Fagottini per porzione

INGREDIENTI

- Farina 00 400 g
- Olio d'oliva 55 ml
- Sale 8 g
- Acqua 180 ml
- Lievito di birra 10 g
- Nutella® 150 g

PREPARAZIONE

Con l'aiuto di uno stampo di silicone (ad esempio quello per i cubetti del ghiaccio) preparare delle "pepite" di Nutella® da circa 5 g cadauno e metterle in freezer per almeno 2 ore.

Mettere la farina in una terrina e aggiungere tutti gli altri ingredienti impastando in maniera energica fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciar riposare l'impasto per 1 ora in frigorifero.

Con l'aiuto di un mattarello stendere la pasta in un foglio sottile (circa 3 mm) e con un copa-pasta formare dei cerchi di 10\12 cm di diametro, inumidire con un pennello imbevuto nell'acqua la metà di ogni cerchio di pasta e mettere sopra la pepita di Nutella®.

Chiudere il fagottino formando una mezza luna e riporre in freezer per almeno 1 ora.

Scaldare l'olio d'oliva e friggere per 15 secondi i fagottini, appoggiarli su carta assorbente e servire i 3 fagottini tiepidi con una spolverata di zucchero a velo.