



© Ferrero, 2016

GOUDEN PAKKETJES MET NUTELLA®

Gebak | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👤👤👤 | 50 minuten ⌚ | 🍳🍳🍳

Ingrediënten voor 30 pakketjes

3 pakketjes per portie

INGREDIËNTEN

- 400 g gewone bloem
- 55 ml olijfolie
- 8 g zout
- 180 ml water
- 10 g biergist
- 150 g NUTELLA®

BEREIDING

Maak NUTELLA®-"nuggets" van ongeveer 5 g per stuk met behulp van een silicone vorm (bijv. een silicone ijsklontjesvorm) en laat ze ten minste 2 uur in de vriezer.

Doe de bloem in een kom en voeg alle andere ingrediënten toe. Meng krachtig door elkaar tot een glad, gelijkmatig deeg. Laat 1 uur koelen in de koelkast.

Rol met een deegroller het deeg uit tot een dunne lap (ongeveer 3 mm) en maak cirkels met een doorsnee van 10/12 cm met een koekjessnijder. Bestrijk de helft van elke deegcirkel licht met water en leg er een Nutella-nugget bovenop.

Sluit het pakketje door het tot een halvemaaan te vouwen en laat het ten minste 1 uur in de vriezer.

Verhit de olijfolie en frituur de pakketjes gedurende 15 seconden, laat ze vervolgens uitlekken op keukenpapier en serveer 3 warme pakketjes per persoon, bestrooid met poedersuiker.