



© Ferrero, 2016

## SAQUINHOS DE MASSA FILO COM NUTELLA®

Massas doces | Vegetariana | Lanche matinal | Lanche da tarde | Todo o ano | Banquete

👤👤👤 | 50 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

**Ingredientes para 30 saquinhos - 3 saquinhos por pessoa**

### INGREDIENTES

- 400 g de farinha de trigo
- 55 ml de azeite
- 8 g de sal
- 180 ml de água
- 10 g de levedura de cerveja
- 150 g de NUTELLA®

### MODO DE ELABORAÇÃO

Utilizando um molde de silicone (p. ex., uma cuvete de silicone) faça pepitas de NUTELLA® de cerca de 5 g cada uma e coloque-as no congelador durante, pelo

menos, 2 horas.

Deite a farinha numa tigela e adicione os restantes ingredientes. Misture bem até obter uma massa suave e homogénea. Leve ao frigorífico durante 1 hora.

Estenda a massa com um rolo até obter uma folha fina (cerca de 3 mm) e faça círculos de 10-12 cm de diâmetro com um cortador de massa. Pincele uma metade de cada círculo de massa com água e coloque em cima uma pepita de Nutella®.

Feche os saquinhos, dobrando-os em meia-lua e coloque-os no congelador durante, pelo menos, 1 hora.

Aqueça o azeite numa frigideira e frite os saquinhos durante, pelo menos, 15 segundos. Depois, deixe-os escorrer em cima de papel de cozinha. Polvilhe com açúcar inglês e sirva 3 saquinhos por pessoa.