



© Ferrero, 2017

DANGO JAPONÊS COM NUTELLA®

Outros | Vegetariana | Lanche matinal | Lanche da tarde | Todo o ano | Banquete

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Rende: 16 porções - Dose: 2 dangos

INGREDIENTES

- 170 g de farinha de arroz
- 4 g de fermento químico pó para bolos
- 180 ml de água morna
- 170 g de Nutella®

PREPARAÇÃO

Misturar a farinha, água, fermento em pó.

Amassar o bem até ficar com uma consistência suave.

Fazer bolas pequenas de 2,5 cm de diâmetro.

Introduzir na água fervente durante cerca de 15 minutos. Retirar e deixar arrefecer.

Cobrir os dangos com Nutella®.

Colocar os dangos num espeto, caso desejado.