



ALMOFADINHAS COM NUTELLA®

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

👤👤👤 | 45 minutos 🕒 | 📖📖📖

Serve: aprox. 60 porções - Dose: 3 peças

INGREDIENTES

- 1 ovo inteiro
- 7,25 g de açúcar
- 15 g de sal
- 222 g de farinha forte
- 180 g de farinha integral
- 180 ml de leite gordo
- 10,8 g de levedura de cerveja
- 45 g de manteiga aos pedaços
- Açúcar em pó a gosto
- 900 g de Nutella®

PREPARAÇÃO

Peneirar as farinhas, juntar o sal e o açúcar. Num jarro, misturar o leite com o ovo e a levedura de cerveja, juntar as duas misturas e mexer devagar, acrescentando aos poucos a manteiga.

Uma vez misturados os ingredientes, deixar a mistura descansar durante 30 minutos. Com um rolo da massa, estender a massa para ficar com uma espessura de aproximadamente 1,5 mm.

Deixar a massa descansar durante alguns minutos antes de a cortar em “almofadinhas” medindo 4x4 cm. Depois de terminadas, deixar levedar durante aprox. 1 hora.

Cozer no forno a 175 °C durante cerca de 10 minutos (até dourarem).

Uma vez arrefecidas as almofadinhas, abrir um pequeno orifício de lado e encher com 5 g de Nutella® utilizando um saco de pasteleiro. Polvilhar com açúcar em pó antes de servir.