



© Ferrero, 2016

SORULLITOS COM NUTELLA®

Massas doces | Vegetariana | Almoço | Lanche da tarde | Jantar | Todo o ano | Banquete

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Dá para: 24 (8 unidades) - Porção: 3 sorullitos

INGREDIENTES - MASSA DOS SORULLITOS:

- 480 ml de água
- 18 g de sal
- 300 ml de farinha de milho
- 36 g de manteiga
- 113 g de Nutella®

MODO DE PREPARAÇÃO - MASSA DOS SORULLITOS:

Ponha a água a ferver. Adicione o sal, a farinha de milho e a manteiga.

Mexa até formar uma bola, afastando-a com a colher dos lados da panela. Transfira para uma taça e deixe repousar durante 5 minutos.

Com uma colher de sopa forme bolas pequenas e faça um rolo fino com cerca de 6 cm de comprimento.

Frite até ficar dourado. Sirva com 14 g de Nutella® ao lado como decoração.