



Croce Rossa Italiana
Comitato di Cingoli

RICETTA DA CUCINARE

Nutellotti

Ingredienti (per 25 biscotti)

- Nutella 180 g
- Farina 00 135 g
- Uovo (medio) 1

PER FARCIRE

- Nutella 125 g
- Granella di nocciole 30 g

Procedimento

1. Ponete 180 g di Nutella in una planetaria dotata di fruste insieme ad un uovo intero ed azionate le fruste per 2 minuti (si può fare anche a mano in un recipiente oppure con l'aiuto delle fruste elettriche).
2. Aggiungete la farina setacciandola e mescolate con una spatola fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.
3. Create un panetto e lasciate riposare in frigo per almeno 15-20 minuti coperto con la pellicola trasparente.
4. Trascorso il tempo necessario, togliete il panetto dal frigorifero e con le mani formate delle palline, ponetele su una leccarda foderata con un foglio di carta da forno e con le dita appiattite il centro di ciascun pezzo in modo da creare una cavità (in alternativa si può usare un mestolo).
5. Cuocete in forno statico preriscaldato a 170° per circa 10 minuti.
6. Quando saranno pronti i biscotti risulteranno piuttosto morbidi, lasciateli raffreddare poi mettete la Nutella in una sac-à-poche dalla bocchetta stellata e farcite i Nutellotti, facendo un piccolo ciuffetto al centro di ciascuno.
7. I biscotti si possono farcire anche con altre glasse (es. crema al pistacchio oppure cioccolato bianco).

