

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cappellacci ripieni alla Nutella

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

BURRO 90 gr
FARINA 130 gr
FECOLA DI PATATE 70 gr
ZUCCHERO 50/60 g -
TUORLI 2
AROMA ALLA MANDORLA mezza fialetta -
ZUCCHERO A VELO poco -
NUTELLA 150 gr

PREPARAZIONE

1 In una ciotola impastare il burro, la farina, la fecola, lo zucchero, i tuorli e l'aroma e fate riposare in frigo per 30 minuti.

Con il mattarello stentete metà pasta coprite con cucchiataie di Nutella distanziate tra di

loro e coprite con la frolla rimasta già stesa.

Con lo strumento per fare i "cappelli del prete" ricavate i biscotti.



- 2 Trasferite i biscotti sopra una placca foderata di carta forno ed infornate a 180°C per 15 minuti.

Spolverizzate con lo zucchero a velo.

