

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolci alla nutella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 150 g di burro morbido
- 250 g di ricotta fresca
- 300 g di farina 00
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Mettere nell'impastatrice la farina, il pizzico di sale, il burro,





3 la ricotta ed il lievito. Impastare. Ecco l'impasto ottenuto.



4 Metterlo sul piano e lavorarlo ancora un po' fino ad ottenere un impasto. Metterci della

farina e iniziare a confezionare i dolci.



5 Ritagliare in tanti pezzi, stendere leggermente con il mattarello o con le mani.



6 Accendere il forno a 200°C, mettere della farina sulle formine e disporvi un po d'impasto che sarà statp steso leggermente con il mattarello (o con le mani).

Mettervi un bello cucchiaino abbondante di marmellata,



7 oppure di nutella e pressare bene.



8 Eliminare l'eccesso (tenerlo da parte), riaprire lo stampo.



9 Impastare di nuovo i ritagli (l'impasto si lavora facilmente) ecco l'impasto, continuare così

fino a esaurimento dell'impasto.



10 Bagnarli con il latte e poi con una bella manciata di zucchero di canna.



11 Pronti per essere infornati a 200°C. Cuocere i più piccoli per 20 minuti, i più grandi 25 minuti.



