

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Girella di nutella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 150 g di farina
- 150 g di zucchero
- 75 g di olio
- 4 uova
- 1 busta di lievito paneangeli

PREPARAZIONE

- 1 Preparare tutto l'impasto, versare su una placca del forno foderata con carta da forno e livellarla bene. Cuocere a 180°C per 10 minuti, quindi, quando è ancora calda, versare sopra la nutella e arrotolarla aiutandosi con la carta. Far raffreddare la girella in freezer e poi tagliarla a fette.