

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

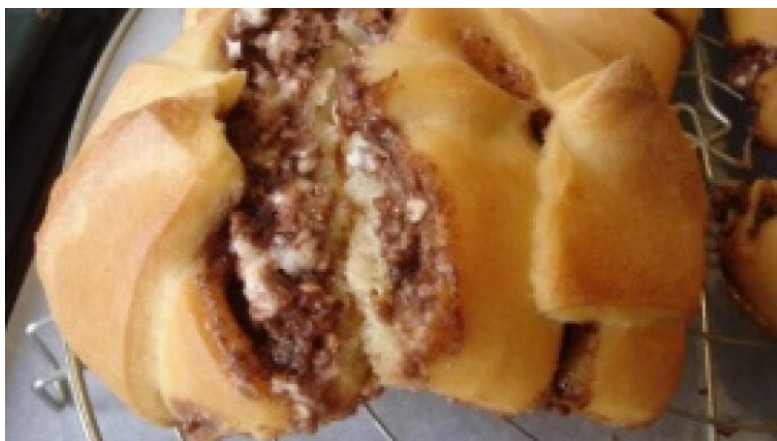
Trecce ripiene di nutella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

600 g di farina Manitoba
2 uova
mezza bustina di lievito di birra liofilizzato
100 g di burro morbido
100 g di zucchero semolato
280 ml di latte tiepido
1 pizzico di sale
circa 250 g di Nutella
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE



2 Nel latte mescolare il lievito.

Nella planetaria mettete la farina, le uova, il lievito, il burro, lo zucchero semolato, il latte con il lievito ed il sale.



3 Impastare fino ad avere una pasta omogenea.



4 Trasferite sulla spianatoia ed impastare con poca farina.



5 Trasferite in una ciotola.



6 E fate lievitare per circa 3 ore coperta con pellicola.



7

Mettetela sul tavolo infarinato,sgonfiatela e tiratela con il mattarello.





8 Ricavate dei rettangoli.



9 Tirate ogni rettangolo con il mattarello.



10 Al centro mettete la Nutella.



11 Praticate dei tagli trasversali.



12 Cominciate a ripiegare verso l'interno le pieghe.







13 Al centro di un quadrato mettete 1 cucchiaio di Nutella e pressate verso il centro gli angoli.



14 Con gli avanzi preparate i croissant.



15 Impastare gli avanzi.



16 ricavate dei triangoli.



17 Tirate con il mattarello formando il triangoli.



18 Farcite.



19 E ripiegate.





20 Mettete nel forno a 100°C per 10 minuti.

Mescolare poco latte con poco zucchero.



21 Spennellare le brioche.



22

Infornate a 200°C per circa 15 minuti, devono diventare dorate.







