

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti ripieni di Nutella

DOSI PER: 15 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 14 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA FROLLA



I **biscotti ripieni di Nutella** sono dolcetti irresistibili preparati con una frolla alla Nutella. **Friabili**, profumati e con un **cuore morbido**, sono perfetti per ogni momento della giornata. Ideali anche da regalare o da servire a fine pasto con un caffè.

INGREDIENTI

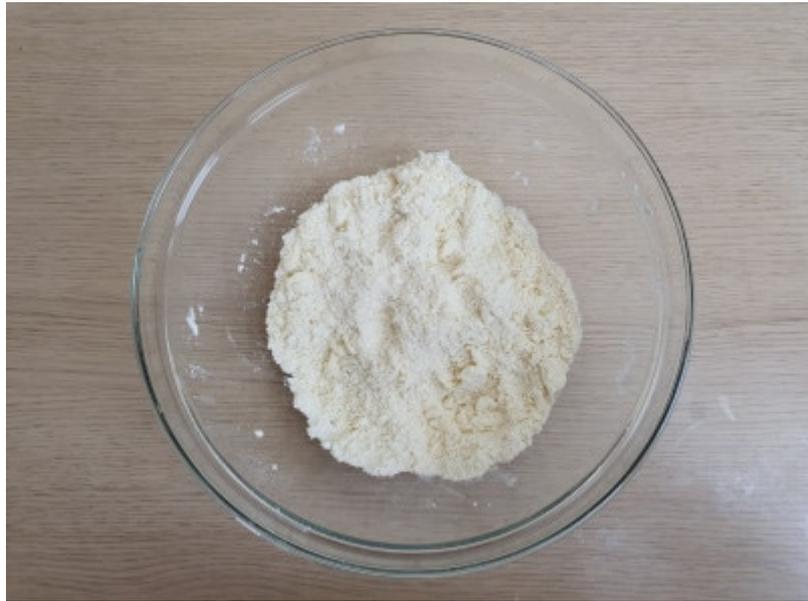
FARINA 00 200 gr
AMIDO DI MAIS maizena o fecola di patate
- 40 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr
NUTELLA® 80 gr
BURRO 50 gr
UOVA 1 uovo medio - 50 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino - 5 gr
SALE 1 pizzico
NUTELLA® per la farcitura - 120 gr
ZUCCHERO A VELO

COME FARE I BISCOTTI RIPIENI DI NUTELLA

- 1 Per prima cosa prepara la frolla dei biscotti Nutella ripieni. Adagia in una scodella la farina e l'amido di mais e unisci il burro freddo a pezzetti. Fai sciogliere, schiacciandolo tra le dita

insieme alla farina, fino ad ottenere un composto sbriciolato.





2 Aggiungi anche lo zucchero, l'uovo, la Nutella, il lievito e un pizzico di sale.





3 Amalgama gli ingredienti utilizzando una forchetta, poi impasta a mano, prima nella ciotola, poi sul piano di lavoro.





4 Forma una palla, liscia ed omogenea, avvolgila nella pellicola e poni in frigorifero per 30 minuti.





- 5 Trascorso il tempo, stendi la frolla su un foglio di carta forno leggermente infarinato, fino ad uno spessore di 5 mm.





- 6 Con una formina tonda da biscotti da 5 cm, ricava i vari biscotti nutella. Con un coltello, sollevali delicatamente e appoggiali su una teglia foderata di carta forno.





- 7** Da metà dei dischetti estrai il centro, utilizzando una formina tonda da 3 cm o un tappo di plastica. Impasta man mano anche i ritagli. In totale otterrai 30 biscotti: metà dovranno essere bucati (senza il centro) e metà interi, in modo da accoppiarli.





8 Inforna i biscotti nutella nel forno statico preriscaldato a 170°C per 14 minuti. Una volta pronti, attendi qualche minuto che si raffreddino e prendano consistenza.





9 Riprendi i biscotti interi e adagia al centro di ciascuno 1 cucchiaino scarso di Nutella.



10 Spolvera i cerchietti bucati con lo zucchero a velo e sovrapponili agli altri, in modo da accoppiarli. I biscotti Nutella ripieni sono pronti da gustare.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Impasta anche i ritagli per ottenere altri biscotti, senza sprechi.

Se avanza della frolla, puoi congelarla e usarla in un secondo momento.

Sostituisci la Nutella con [confettura](#) fatta in casa o altra crema spalmabile.

Per un effetto ancora più goloso, aggiungi granella di nocciole sul ripieno prima di chiudere.

COME SI CONSERVANO I BISCOTTI RIPIENI DI NUTELLA

Conserva i biscotti già farciti in una scatola di latta per massimo 10 giorni. Puoi conservarli anche non farciti e riempirli solo al momento di servirli. Sconsigliato il congelamento una volta cotti e farciti.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Nutellotti facili: morbidi biscotti alla Nutella con solo 3 ingredienti.

Cookies con arachidi: croccanti e ricchi di gusto.

Cantucci alle mandorle: perfetti da inzuppare nel vin santo.

Biscotti al limone: friabili e profumati, ideali con il tè.

Biscotti con gocce di cioccolato: un grande classico sempre amato.