

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cornetti alla Nutella in friggitrice ad aria pronti in pochi minuti.

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

DOSI PER: [8 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER CUCINARE I CORNETTI ALLA NUTELLA

PASTA SFOGLIA rotoli rettangolari - 2

NUTELLA® 200 gr

LATTE

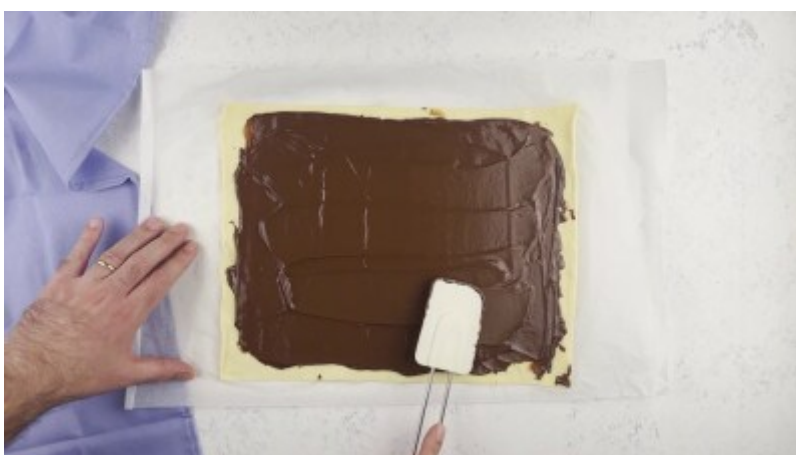
ZUCCHERO A VELO

Scopri come preparare dei **cornetti alla Nutella** **croccanti e golosi** direttamente nella tua [friggitrice ad aria](#). Una ricetta facile e veloce che conquisterà grandi e piccini.

COME FARE I CORNETTI ALLA NUTELLA IN FRIGGITRICE AD ARIA

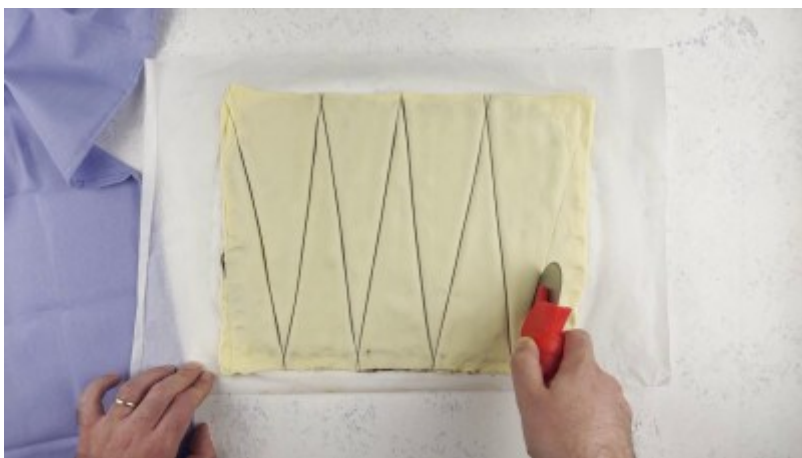
- 1 Srotola il primo rotolo di pasta sfoglia e spalma sulla superficie la Nutella, lasciando 0,5 cm di spazio libero su tutti i lati. Poggia il secondo rotolo di pasta sfoglia sulla Nutella e

premi con le mani per togliere le eventuali bolle d'aria che si formano.





2 Schiaccia i bordi per unire le due paste sfoglia. Aiutandoti con una rotella, ritaglia 7 triangoli uguali. Per farli tutti uguali, misura un lato lungo, dividi per 4 e fai dei segni sulla pasta sfoglia. Dividi quindi il lato opposto in 3 parti, facendo anche in questo caso dei segni. A questo punto puoi tracciare i triangoli con il dorso di un coltello. Taglia con la rotella seguendo le tracce. Per evitare sprechi, puoi unire le due parti estreme e formare un altro triangolo. Arrotola i triangoli partendo dalla base per ottenere i tuoi cornetti.





3 Disponili nel cestello della friggitrice, ricoperto di carta forno, e spennella con latte. Cuoci in friggitrice ad aria a 180°C per 20 minuti, poi girali e cuoci per altri 5 minuti. Servi ben caldi spolverizzandoli con zucchero a velo





DELIZIOSI CORNETTI ALLA NUTELLA: LA RICETTA FACILE E VELOCE.

Preparare i **cornetti alla Nutella in friggitrice ad aria** è un modo semplice e veloce per portare in tavola un dolce irresistibile. Questa ricetta utilizza pochi ingredienti e non richiede l'uso del forno, garantendo un risultato croccante fuori e morbido dentro. **Perfetti per colazione**, merenda o un dessert dell'ultimo minuto, i cornetti alla Nutella sono ideali per ogni occasione.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi: con gli scarti della pasta sfoglia puoi creare delle mini girelle con un pizzico di zucchero o marmellata.

Varianti del ripieno: prova con crema al pistacchio, marmellata o burro d'arachidi per un tocco originale.

Cottura perfetta: ogni [friggitrice ad aria](#) è diversa. Controlla i cornetti durante la cottura per evitare che si brucino.

CONSERVAZIONE

Puoi conservare i cornetti avanzati in un contenitore ermetico a temperatura ambiente per massimo due giorni. Riscaldali in friggitrice ad aria a 160°C per 5 minuti prima di servirli.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Sfogliatine alla Nutella](#): piccoli dolcetti croccanti perfetti per ogni occasione.

[Sfogliatine in friggitrice ad aria](#): una ricetta facile per un dolce irresistibile.

[Cornetti salati](#): ideali per un aperitivo sfizioso.

[Crostata alla Nutella](#): una coccola perfetta per iniziare la giornata.