

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Nutellotti facili

DOSI PER: 14 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I nutellotti facili sono dei biscotti realizzati con un impasto a base di Nutella e farciti con un ciuffo della famosa crema al cioccolato e nocciole. Golosi e buoni da mangiare in un sol boccone, perfetti per la merenda, per la colazione o per una festa di compleanno! La ricetta è molto semplice e richiede pochi ingredienti: potete coinvolgere anche i vostri bambini e divertirvi a prepararli insieme. Il momento più bello però sarà l'assaggio... con i nutellotti facili il risultato è assicurato!

Provate anche questi [dolci](#) con la Nutella:

[Torta di cioccolato mascarpone e Nutella](#)

[Sfogliatine alla Nutella](#)

[Crostata alla Nutella cremosa](#)

[Cheesecake alla Nutella](#)

Ciambellone alla Nutella

Crepes alla Nutella

INGREDIENTI

NUTELLA® 180 gr

FARINA 00 150 gr

UOVO 1 medio - 45 gr

LIEVITO ISTANTANEO PER DOLCI 1

cucchiaino - 2 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 4 gocce

PER GUARNIRE

NUTELLA®

PREPARAZIONE

1 Setacciate in una ciotola la farina 00 per eliminare eventuali grumi.

Aggiungete il lievito per dolci anch'esso precedentemente setacciato, poi unite l'estratto di vaniglia e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.





2 Incorporate contemporaneamente l'uovo e la Nutella.

Impastate brevemente prima in ciotola e poi su di un piano da lavoro per ottenere un panetto compatto e liscio.





- 3** Staccate 14 pezzi di impasto del peso di circa 25 g, poi formate delle palline modellandole con i palmi delle mani.

Sistematicamente le palline sopra una teglia foderata con carta forno e schiacciatele leggermente con le mani.





4 Infine con l'aiuto del manico di un cucchiaino di legno create un piccolo incavo centrale.

Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 10 minuti, sfornate e lasciate raffreddare.

Quando saranno freddi completate i nutellotti aggiungendo della Nutella fusa nell'incavo centrale con l'aiuto di un cucchiaino.



