



NUTELLOTTI

Difficolt: Facile



Buongiorno,

anche io non ho resistito alla tentazione di provare questa ricetta, che gira da un pÃ² di tempo nel web, in effetti devo dire che vale la pena; il nome giÃ dice tutto :P Ã un dolce velocissimo da preparare, solo 3 ingredienti e 10 minuti di cottura, per deliziare le nostre papille gustative con un'esplosione cioccolatosa!!!

Dosi: dosi per 16 nutellotti

- farina 150gr.
- Nutella 180gr. + il necessario per la decorazione
- uova 1

Amalgamare insieme la Nutella e l'uovo
aggiungere piano piano la farina setacciata



formare delle palline di 25gr. ciascuna e disporle leggermente distanziate su una teglia foderata con carta forno



con il manico di un mestolo premere al centro dei nostri nutellotti, per creare un incavo
ora in forno a 170° per 10/12 minuti



lasciarli raffreddare completamente e decorarli con la Nutella. Si possono decorare anche con crema alle nocciole bianca, con panna o con crema pasticcera, insomma con quello che piÃ¹ ci piace, ma ovviamente con la Nutella



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi