

RECEITA

Fagottini com Nutella®

Médio

4 Porções

1 h 0 min



INGREDIENTES

**PARA 12 FAGOTTINI / PARA 4
PORÇÕES**

200g de Farinha de trigo

28 ml de Azeite

4 g Sal

90 ml de Água

5 g de Fermento de pão

80 g Nutella® (20 g/porção)



**Para preparar esta
deliciosa receita, 20 g de
Nutella® por pessoa é
suficiente para apreciar
todo o seu sabor!**

PASSO A PASSO

**1**

Use um molde de silicone (por exemplo, um que você pode usar para fazer cubos de gelo) e encha-o com cerca de 5g de Nutella® e coloque-os no congelador por pelo menos 2 horas.

**2**

Despeje a farinha sobre uma tábua e adicione todos os outros ingredientes, amassando-a firmemente para criar uma massa lisa e homogênea. Deixe a massa descansar por uma hora na geladeira.



3

Usando um rolo, abra a massa de forma que fique fina (cerca de 3 mm) e com um cortador de massa faça círculos de 10-12 cm de diâmetro. Umedeça metade de cada círculo de massa com água usando um pincel, em seguida, coloque o cubo de Nutella® em cada um.



4

Feche cada fagottino em forma de pastel e coloque de volta no congelador por pelo menos uma hora. Aqueça o azeite e frite o fagottini por 15 segundos. Coloque-os em algum papel absorvente e sirva o fagottini uma vez resfriado com um pó de açúcar de confeitiro.

**É bom para compartilhar.
Compartilhe a receita com a hashtag
#receitanutella**

Essa **receita de fagottini dourado com Nutella®** são deliciosos e muito fáceis. Eles fazem o lanche perfeito e ótimo para compartilhar com amigos e familiares. Animação para todos em pouco tempo!