

RECETAS

Fagottini dorados con relleno de Nutella®

Medio

4 Porciones

1 h 0 minutos



INGREDIENTES

**PARA 12 FAGOTTINI / PARA 4
PORCIONES**

200g de harina

28 de aceite de oliva

4g de sal

90ml de agua

5g de levadura

60g de Nutella® (15g/porción)



**Para preparar esta
deliciosa receta, ¡15g de
Nutella® por persona es
suficiente!**

PROCEDIMIENTO



1

Utiliza un molde de silicona (como los que usarías para hacer cubos de hielo) y llénalo con aproximadamente 5g. Ponlo en el congelador por mínimo 2 horas.



2

Coloca la harina en una bandeja y añade los demás ingredientes, amasándola fuerte para crear una masa suave y homogénea. Deja reposar la masa por una hora en el refrigerador.



3

Utiliza un rodillo, estira la masa en una delgada capa (aprox. 3mm) y haz círculos con un cortador de 10-12cm de diámetro. Humedece la mitad de cada círculo con agua usando un pincel o brocha, luego pon el cubo de Nutella® en cada uno.



4

Cierra cada fagottino haciendo una forma de media luna y colocalos en el congelador por al menos una hora. Calienta el aceite de oliva y fríe el fagottini por 15 segundos. Dejalos reposar en papel absorbente y sírvelos con un poco de azúcar glass espolvoreada encima.

Compartir es bueno. Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

Esta receta de **fagottini dorados rellenos de Nutella®** es deliciosa y muy fácil. Son el snack perfecto para compartir con familia y amigos. ¡Emoción para todos en poco de tiempo!