

RESEP

# Parsel Golden Fagottini dengan NUTELLA®

Sedang

4 j 0 mnt



## BAHAN

untuk 12 fagottini

### 4 porsi

200 g Tepung biasa

28 ml Minyak zaitun

4 g Garam

90 ml Air

5 g Ragi Brewer

60 g Nutella® (15 g/porsi)



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

## Langkah - Langkah Pembuatan



**1** | Gunakan cetakan silikon (yang Anda gunakan untuk membuat es batu) untuk membuat "nugget" Nutella®, masing-masing sekitar 5 g, dan masukkan ke dalam lemari es paling sedikit selama 2 jam.



**2** | Tuangkan tepung dan tambahkan semua bahan lainnya, aduk dengan kuat untuk membuat adonan yang halus dan homogen. Biarkan adonan selama satu jam di dalam lemari es.



**3**

Gunakan penggulung adonan untuk meratakan adonan menjadi lapisan tipis (sekitar 3 mm), dan gunakan pemotong kue untuk membuat lingkaran berdiameter 10-12 cm. Basahi setengah bagian dari setiap lingkaran kue dengan air menggunakan sikat, lalu letakkan nugget Nutella® di atasnya.



**4**

Tutup setiap parsel fagottino dengan membentuknya menjadi bentuk bulan sabit, lalu masukkan kembali ke dalam freezer selama setidaknya satu jam. Panaskan minyak zaitun dan goreng fagottini selama 15 detik, letakkan di atas kertas penyerap minyak dan sajikan 3 fagottini setelah dingin dengan taburan tepung gula.

## Cocok untuk dibagikan kepada semua orang.

Parsel Golden Fagottini dengan Nutella® ini sangat lezat dan mudah untuk dibuat. Sempurna untuk hidangan ringan yang santai namun spesial bersama teman dan keluarga. Kegembiraan untuk semua orang dalam waktu singkat.