

RECIPE

Sciù con Nutella®

Media

45 min



INGREDIENTI

per 6 porzioni

100 g Farina di grano tenero 00

125 ml Acqua

3 Uova intere grandi

65g Burro

Sale

150 g Panna

10 g Zucchero

100 g Nutella®

Granella di nocciole q.b

Attrezzatura:

Pentolino

Setaccio

Forno statico

Teglia

Tasca da pasticciere

Planetaria o cucchiaino e ciotola

Sac-à-poche



Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

PROCEDIMENTO

- 1** | Mettere a bollire in un tegame l'acqua, il burro e il sale. Raggiunto il bollore, togliere dal fuoco e aggiungere la farina setacciata.
- 2** | Rimettere il composto se necessario sul fuoco e mescolare per farlo asciugare finché si stacchi dalle pareti.
- 3** | Porre il composto nella bacinella della planetaria o in una ciotola se si procede a mano e farlo intiepidire utilizzando la il gancio a foglia o il cucchiaino, quindi aggiungere le uova una ad una sempre lavorando l'impasto fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo.
- 4** | Mettere il composto in una sac a poche e formare sulla carta forno degli "spuntoni". Infornare a 200° per 15/20 minuti circa forno statico.
- 5** | Una volta tolti gli Sciù dal forno, lasciate raffreddare e tagliate il coperchio dello Sciù un po' sopra la metà, a circa $\frac{3}{4}$.
- 6** | Montate la panna con lo zucchero e mettetela in una tasca da pasticciere con una bocchetta. Farcite poi gli Sciù ricoprendo la base con la panna e aggiungendo sopra uno spuntone di Nutella®.
- 7** | Terminate con una spalmata di Nutella® sul coperchio, ponetelo sopra alla base e aggiungete infine una spolverata di granella di nocciole.

**Condividete la ricetta con l'hashtag
#NutellaRicette**