

RECIPE

Fiammette con Nutella®

Facile

1 h 0 min



INGREDIENTI

per 20 fiammette

300 g Nocciole tostate

360 g Zucchero

15 g Albumi (½ albume)

45 g Miele

30 g Cacao amaro in polvere

100 g Albumi (3 albumi)

q.b. Farina di nocciole

100 g Nutella®

Attrezzatura:

Cutter

Forno

Planetaria alternativa frustino elettrico

Sacca da pasticciare

Bocchetta a stella n10

Carta da forno o il alternativa foglio di Silpat



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

PROCEDIMENTO

- 1** | Mettere le nocciole tostate nel mixer, inserire lo zucchero e macinarle, aggiungete i 15 gr di albume per ammorbidire il tutto.
- 2** | Mettete le nocciole con lo zucchero nella planetaria e aggiungete il miele, il cacao e il resto di albumi. Lavorare l'impasto finchè non risulta tutto omogeneo, per 2 minuti circa.
- 3** | Se l'impasto risultasse troppo molle aggiungere della farina di nocciole. Mettere l'impasto in una sacca-poche con bocchetta a stella n.10 poi foderare una teglia con carta forno o con tappetino in silicone e creare dei ciuffi della dimensione di una piccola noce.
- 4** | Lasciar riposare almeno 1 ora l'ideale sarebbe tutta una notte a temperatura ambiente.
- 5** | Cuocere il giorno seguente per 10 minuti a 175°C in forno statico.
- 6** | Fatti raffreddare accoppiate le fiammette con Nutella® utilizzando una sacca da pasticciare.

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