

Dolcetti al gianduia con Nutella®

Media

1 h 30 min



INGREDIENTI

PER 10 PORZIONI

80 g di cioccolato gianduia

75 g di burro

2 uova

35 g di farina di mandorle

35 g di zucchero a velo

60 g di zucchero semolato

40 g di farina per dolci

150 g di Nutella®

PROCEDIMENTO



1

In due piccole terrine separate i tuorli dai bianchi d'uovo.

In un'altra terrina grande sciogliete il cioccolato a 45-50 °C a bagnomaria, aggiungete il burro tagliato a cubetti e mescolate.

Aggiungete i 2 tuorli d'uovo e mescolate.

Aggiungete con un setaccio la farina di mandorle e lo zucchero a velo fino ad ottenere un impasto fine, quindi aggiungerlo al cioccolato. L'impasto dovrà avere una consistenza morbida e setosa.



2

Scaldate il forno a 170 °C e posizionate la griglia del forno a media altezza.

In una terrina mescolate i 2 bianchi d'uovo fino ad ottenere una leggera spuma, quindi sbattete fino ad ottenere un impasto solido, aggiungendo lo zucchero semolato un cucchiaino alla volta.

**3**

Unite i due preparati mischiando delicatamente con una spatola dalla cima verso il fondo.

Aggiungete la farina per dolci e mescolate.

Imburrate e infarinate 10 stampi (scegliete una forma con la base concava).

**4**

Versate l'impasto fino a metà stampo.

Infornate per circa 12 minuti. Fate attenzione a non cuocere troppo i dolcetti! Anche se ancora morbidi quando li togliete dal forno, i dolcetti si rafferreranno man mano che si raffreddano.

Togliete i dolcetti dagli stampi e disponeteli al contrario su un piatto e, se necessario, livellatene la base.

Riempite ogni dolcetto con 15 g di Nutella® nello spazio creato dallo stampo.

Cospargete di zucchero a velo.