

RECIPE

Yogurtelle con Nutella®

Facile

30 min



INGREDIENTI

per 12 porzioni

1 vasetto di yogurt bianco (125g)

70 g di zucchero

50 g di olio di semi di girasole

1/2 bustina di lievito per dolci (8g)

1 bustina di vanillina

230 g di farina

Nutella® (15 g per porzione)

Zucchero al velo q.b.



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

PROCEDIMENTO

- 1** | In una ciotola versiamo lo yogurt e aggiungiamo lo zucchero, l'olio, la vanillina e il lievito per dolci. Iniziamo a mescolare aiutandoci con una forchetta.
- 2** | Aggiungiamo la farina poca alla volta fino a quando l'impasto non diventa sodo, quindi trasferiamolo sul piano di lavoro e continuiamo a lavorarlo per renderlo omogeneo e non appiccicoso.
- 3** | Stendiamo con un matterello per ottenere una sfoglia rettangolare spessa circa 1/2 cm.
- 4** | Con una rotella per pizza o un coltello affilato tagliamo la sfoglia in 12 strisce. Arrotoliamo ognuna delle strisce su se stessa per formare una girella e sistemiamo le yogurtelle su una teglia ricoperta con carta forno.
- 5** | Inforniamo e facciamo cuocere a 170°C col forno ventilato per 20 minuti oppure in forno statico a 180°C per lo stesso tempo.
- 6** | Una volta sfornate e lasciate raffreddare spolveriamo le yogurtelle con lo zucchero al velo. Aggiungiamo Nutella® con una sac a poche.

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