

RECIPE

Cruffin con Nutella®

Facile

4 h 0 min



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

180 ml di latte

7 g di lievito di birra

70 g di zucchero

1 uovo

200 g di farina Manitoba

80 g di burro

250 g di farina 00

1 cucchiaino di sale

essenza di vaniglia

20 g di burro per ogni rotolino

zucchero a velo

Nutella®



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

PROCEDIMENTO

- 1 Sciogli il lievito nel latte tiepido.
- 2 Aggiungi lo zucchero, la farina e l'uovo.
- 3 Inizia a mischiare, poi aggiungi il burro.
- 4 Aggiungi il resto della farina e forma un impasto morbido.
- 5 Fai lievitare 3 ore. Dividi l'impasto in 6 parti.
- 6 Stendi ogni parte formando un rettangolo, quindi spalma 20g di burro sulla sfoglia.
- 7 Arrotola il rettangolo di impasto e ottieni un rotolino.
- 8 Poni i 6 rotolini ottenuti in frigo per 30 minuti, in questo modo sarà più semplice lavorarli successivamente.
- 9 Taglia ogni rotolino in due e con ogni metà forma una girella.
- 10 Sistema le girelle in uno stampo per muffin imburrito e inforna a 180° per 30 minuti!
- 11 Fai raffreddare i tuoi cruffin e spolvera lo zucchero a velo.
- 12 Aggiungi 15g di Nutella® per ogni cruffin e decora con ribes, lamponi e menta.

CONSERVAZIONE

Potete conservare i cruffin per 2/3 giorni sotto una campana di vetro o all'interno di un contenitore ermetico.

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