

RECIPE

Syrniki con Nutella®

Facile

20 min



INGREDIENTI

PER 5 PERSONE**Per l'impasto:**

220g di ricotta romana

1 tuorlo d'uovo

40g di farina 00

40g di zucchero

Olio di semi q.b. (per la cottura in padella)

Un pizzico di sale

Per la decorazione:

15g di Nutella® per porzione

Zucchero a velo q.b.

Lamponi

Granella di nocciole



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

PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver fatto sgocciolare bene la ricotta, versatela in una ciotola. Aggiungete il tuorlo e il sale e amalgamate bene con una forchetta.
 - 2 Aggiungete la farina setacciata e mescolate fino ad ottenere una consistenza liscia e senza grumi.
 - 3 Aggiungete poi lo zucchero.
 - 4 Spolverate della farina su un tagliere o una base di lavoro. Prendete l'impasto e formate delle palline che poi andranno schiacciate sul piano di lavoro e modellate per bene lateralmente fino ad ottenere dei bordi uniformi.
 - 5 Spennellate una padella antiaderente con dell'olio di semi e quando sarà caldo adagiatevi i Syrniki. Coprite con un coperchio e cuoceteli per circa 5 minuti per lato finché non saranno ben dorati.
 - 6 Lasciateli raffreddare, poi spolverate lo zucchero a velo.
 - 7 Aggiungete su ogni Syrniki un bel ciuffo di Nutella®.
- Decorateli con lamponi e granella di nocciole.