

## Tortini con Nutella® e Fragole



### INGREDIENTI per 12 porzioni



DIFF

12



PORZ

11



INGR

40



MIN



#### Per l'impasto

- ✔ 200 g Zucchero
- ✔ 275 g Farina
- ✔ 110 g Burro
- ✔ 1 Uovo grande
- ✔ 170 ml Latte intero
- ✔ 1 Cucchiaino di estratto di vaniglia
- ✔ 2 Cucc.ni di lievito in polvere per dolci
- ✔ 1/2 Cucc.no di bicarbonato di sodio

#### Per farcire e decorare

- ✔ 180 g Nutella® (15 g/porz.)
- ✔ Fragole
- ✔ Zucchero a velo



## STEP 1

Fate sciogliere il burro e incorporatelo con la frusta allo zucchero e all'estratto di vaniglia, poi aggiungete l'uovo. Setacciate le polveri e unitele al composto alternandole con il latte a temperatura ambiente in modo da ottenere un composto omogeneo non troppo liquido e mischiate con la frusta.



## STEP 2

Mettete il composto nella teglia apposita leggermente imburata. Cuocete a 170 °C per circa 12 minuti.



## STEP 3

Farciteli con la Nutella® utilizzando un sac à poche. Ricoprite la parte di farcitura con fragole fresche e servite.