

Albero di Fiocchi di Neve con Nutella®

Facile

3 h 40 min



INGREDIENTI

per 16 porzioni

Per l'impasto:

500 gr di farina metà manitoba e metà 00

7 gr di lievito di birra disidratato

2 cucchiaini di zucchero

200 ml di latte tiepido

100 gr di zucchero

100 ml di olio di semi di girasole

1 uovo

1 bustina di vanillina

Per guarnire:

240 gr di Nutella®

250 ml di panna montata già zuccherata

PROCEDIMENTO

- 1** | Preparate la farina, metà manitoba e metà 00, aggiungete il lievito di birra disidratato, i due cucchiaini di zucchero per attivare il lievito e mescolate bene tutti gli ingredienti con le mani.
- 2** | Versate del latte tiepido in una ciotola, aggiungete lo zucchero, l'olio di semi di girasole, l'uovo, la bustina di vanillina e mescolate bene con l'aiuto di una forchetta.
- 3** | Aggiungete la farina un po' alla volta e lavorate l'impasto, trasferendovi su una spianatoia. Continuate a mescolare fino ad ottenere una consistenza omogenea ed elastica.
- 4** | Sistemate l'impasto in una ciotola, incidetelo con un coltello e copritelo con la pellicola trasparente. Lasciatelo lievitare in un luogo caldo fino al raddoppio del volume, circa 2 ore.
- 5** | Trascorse le 2 ore, estraete l'impasto dalla ciotola e lavoratelo leggermente per formare un filone.
- 6** | Dividete il filone in 16 pezzi di 60 gr circa, aiutandovi con una bilancia da cucina.
- 7** | Formate 16 palline e disponetele sulla teglia da forno, ricoprite di carta forno, per dare forma all'albero. Con l'ultimo pezzo rimasto fate il tronco dell'albero e lasciatelo lievitare per circa 20 minuti.
- 8** | Spennellate l'albero con un po' di latte e fatelo cuocere in forno ventilato, preriscaldato a 170° per 25 minuti circa, oppure in forno statico, preriscaldato a 180° per circa 25 minuti.
- 9** | Tolto dal forno, fatelo raffreddare e tagliagliatelo a metà. Infine splamate la base con Nutella®, aggiungete la panna montata con una sac a poche e coprite la base con l'altra metà, et voilà! L'albero è pronto per essere servito.

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

Bello da vedere e buono da mangiare.
Questo sì che è l'albero di Natale più delizioso di sempre.