

RICETTE

Focaccine con Nutella®

Facile

15 min



INGREDIENTI

per 5 porzioni

300g di farina

100g di zucchero

100ml di latte

8g di lievito per dolci in polvere

1 uovo

15g di Nutella per porzione



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

PROCEDIMENTO

- 1 Unite la farina insieme allo zucchero e al lievito e amalgamate bene le polveri.
- 2 Aggiungete un uovo e il latte e impastate gradualmente fino ad ottenere un panetto morbido e compatto.
- 3 Stendete l'impasto su una superficie infarinata e con un coppapasta ottenete dei dischi di 6cm di diametro.
- 4 Bagnate i bordi di un disco d'impasto con un po' d'acqua e sovrapponetene un secondo disco.
- 5 Fate riscaldare una pentola antiaderente con una noce di burro e cuocete le focaccine 5 minuti per lato a fuoco medio.
- 6 Fate raffreddare completamente le focaccine, tagliatele al centro e farcite con un cucchiaino di Nutella®.

Le vostre focaccine con Nutella® sono pronte!

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