RICETTE

Bomboloni al forno con Nutella®

Media | 2 h 40 min

INGREDIENTI

per 10 porzioni

250ml di latte

10g di lievito di birra

50g di zucchero

550g di farina

1 uovo

40g di burro

10g di sale

15g di Nutella® per porzione

Per spennellare la superficie

1 tuorlo

2 cucchiai di latte

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

PROCEDIMENTO

1. Sciogliete il lievito nel latte tiepido, poi aggiungete lo zucchero e la farina poco alla volta.
2. Incorporate nell'impasto 1 uovo, il burro e il sale fino ad ottenere un panetto liscio e morbido.
3. Fate lievitare fino al raddoppio (per circa 2 ore).
4. Formate delle palline di impasto di 90g ciascuna, ponetele su una teglia e fate lievitare un'altra ora.
5. Infornate i bomboloni a 180° per 20 minuti.
6. Fate intiepidire, poi ricoprite con poco zucchero a velo.
7. Aiutandovi con un cucchiaio di legno, formate un buco al centro di ogni bombolone e farcite con 15g di Nutella® ognuno.

Servite e gustate!

Consiglio

Fate intiepidire i vostri bomboloni coperti con un canovaccio di cotone pulito, in questo modo saranno ancora più soffici!

Conservazione

Potete conservate i vostri bomboloni al forno con Nutella® per circa 3 giorni ben custoditi sotto una campana di vetro a temperatura ambiente.

Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette