

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 cucchiaino 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 conservare 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**