

# Bacetti di dama con Nutella®

Media

1 h 0 min



## INGREDIENTI

per 15 porzioni

- 200 g farina di nocciole
- 200 g zucchero
- 270 g farina
- 160 g d'olio di semi di girasole
- 1 uovo
- 110 g Nutella® 7,5 g a porzione

## PROCEDIMENTO

**1**

Prepariamo la farina di nocciole. La possiamo acquistare già pronta oppure frullare le nocciole intere o la granella di nocciole in un tritatutto.

La versiamo in una ciotola e aggiungiamo lo zucchero e l'uovo. Iniziamo a mescolare e versiamo l'olio di semi di girasole.

**2**

A questo punto incorporiamo la farina poco alla volta. Come ultimo passaggio impastiamo con le mani per ottenere un impasto omogeneo e leggermente appiccicoso.

**3**

Con le mani formiamo delle palline del diametro di 2 cm circa. E' importante che siano tutte simili per dare ai bacetti un aspetto elegante e per poterli accoppiare perfettamente.

Posiamo le palline in una teglia ricoperta di carta forno.



**4**

Inforbiamo a forno caldo e facciamo cuocere a 170 °C se usiamo il forno statico, oppure a 160 °C se usiamo il forno ventilato. In entrambi i casi il tempo di cottura è 20 minuti.

Sforbiamo e lasciamo raffreddare completamente prima di passare alla farcitura.



**5**

Con la punta di un coltello spalmiamo con Nutella® la metà delle palline, circa 7,5 g per ogni biscotto. Quindi uniamo i biscotti a due a due, premendo leggermente per fare aderire bene. (la porzione consigliata è di 2 Bacetti a persona)

I bacetti di dama alla nocciola con Nutella® sono pronti per essere serviti! Provate anche voi!

## Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Facilissimi da fare e velocissimi a finire i Bacetti di dama alla nocciola con Nutella® sono i biscotti che vi propongo oggi. Un cuore cremoso di Nutella® avvolto da un impasto morbido al sapore di nocciola che vi conquisterà al primo assaggio.