Soffici con Nutella®

Media | 3 h 0 min

INGREDIENTI

Per l'impasto

200 ml di latte tiepido

15 g di lievito di birra

1 uovo

80 g di olio di semi di girasole

80 g di zucchero

500 g di farina metà 00, metà manitoba

1 bustina di vanillina

Per farcire

180 g di Nutella® 15 g circa per ciascun soffice

12 nocciole intere

zucchero a velo q.b.

PROCEDIMENTO

1

Scaldiamo il latte e appena è tiepido lo versiamo in una ciotola.

Sbricioliamo il lievito di birra e mescoliamo fino a completo scioglimento.
Continuando a mescolare incorporiamo lo zucchero, un uovo, l'olio di girasole e una bustina di vanillina.

2

Quindi incorporiamo poco per volta la farina e quando l'impasto diventa più consistente procediamo a lavorare con le mani.Trasferiamo l'impasto sul piano di lavoro infarinato e impastiamo fino ad ottenere una consistenza liscia ed omogenea.

Mettiamo l'impasto in una ciotola pulita e copriamo con la pellicola, lasciamo lievitare in un luogo caldo fino al raddoppio del volume. Ci vorranno due ore circa.

3

A questo punto riprendiamo l'impasto e lo mettiamo sul piano di lavoro infarinato. Lo allarghiamo leggermente e lo ripieghiamo su se stesso a libro, lo stendiamo con il mattarello per ottenere uno spessore di un centimetro circa.

Prepariamo una teglia rivestita di carta forno. Con un coppapasta o un bicchiere di circa 8 cm di diametro formiamo dei dischi da sistemare sulla teglia.Copriamo la teglia con la pellicola e lasciamo lievitare altri 20 minuti. Trascorso il tempo eliminiamo la pellicola.

4

Ora dobbiamo ricavare una conca al centro dei dischi. Per farlo prendiamo dei conchiglioni e li ungiamo leggermente con l'olio di semi.

Spingiamo un conchiglione al centro di ogni disco.

Infornamo per 20 minuti circa, a 170 °C se usiamo il forno ventilato, oppure a 180 °C se usiamo il forno statico. Vedremo che i pansoffici si gonfiano in forno e si dorano in superficie.

5

Sforniamo e cospargiamo di zucchero a velo, quindi eliminiamo delicatamente i conchiglioni.

I Soffici sono pronti per essere farciti con Nutella®. Riempiamo ogni fossetta con un cucchiaino di Nutella® pari a 15 g circa. Aiutiamoci con due cucchiaini, uno per prendere Nutella® dal vasetto, l'altro per spingerla all'interno dei Soffici, in questo modo non sporchiamo la superficie cosparsa di zucchero a velo.

In cima ad ogni Soffice inseriamo una nocciola. I Soffici con Nutella® sono pronti per essere serviti!

Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

I Soffici con Nutella® sono dolci morbidi e golosi perfetti per grandi e bambini. I Soffici con Nutella® sono ideali a colazione, per merenda, e come coccola dolce la sera. Un dolce fatto in casa che per semplicità e bontà, possiamo includere a pieno titolo, tra ricette di Natale.