

RICETTE

Nidi pasquali con Nutella® e GialloZafferano

Facile

15 min



INGREDIENTI

per 6 porzioni

50 g farina "00"

50 g di farina di mandorle

50 g di zucchero di canna

50 g di burro freddo

5 g di sale maldon

Ingredienti per farcire e decorare:

90 g di Nutella® (15 g per porzione)

Ovetti q. b.



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

PROCEDIMENTO

- 1** | Preparate l'impasto: versate in una ciotola lo zucchero di canna, la farina di mandorle, la farina "00", il sale, il burro freddo a cubetti e poi amalgamate il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 2** | Schiacciate l'impasto con uno schiacciapate a fori larghi, in modo da ottenere dei fili di frolla. Ora prendete un vassoio foderato, mettete un po' di carta forno e stendete i fili d'impasto, distanziandoli l'uno dall'altro. Lasciate riposare il tutto in frigorifero per 15 min.
- 3** | Foderare poi con i fili degli stampi a semisfera del diametro di 6 cm, compattandoli delicatamente sul bordo con le dita. Ora, cuocete i cestini per 15 minuti, nel forno ventilato a 180°C. Una volta cotti, sfornate e lasciate raffreddare.
- 4** | Rimuoveteli delicatamente con uno stampo e, utilizzando una sac-à-poche o un cucchiaino, riempiteli con 15 g di Nutella®. Per finire, guarnite la superficie con le briciole rimaste, decorate a piacere con gli ovetti colorati et voilà, buona Pasqua a tutti!

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