

RICETTE

Bignole di Carnevale con Nutella® e GialloZafferano

Media

1 h 10 min



INGREDIENTI

per 60 pezzi

2 uova medie

133 g di farina 00

50 g di zucchero

45 g di burro

167 g di acqua

Ingredienti per Farcire:

300 g di Nutella®

Ingredienti per decorare:

codette colorate q.b.

zucchero a velo q.b.



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

PROCEDIMENTO

- 1** | Preparate la pasta choux: in un pentolino versate l'acqua, il burro e lo zucchero. Quando il composto arriva a bollore, aggiungete la farina e mescolate fino ad ottenere una patina bianca sul fondo.
- 2** | Pronta la base, versate l'impasto in una ciotola e aggiungete, poco alla volta, le due uova leggermente sbattute. Continuate a mescolare fino a far diventare liscio l'impasto.
- 3** | Trasferite l'impasto pronto in una sac-à-poche con bocchetta liscia del diametro di 10mm e spremetene 30 ciuffetti, arrotondandone leggermente la punta. Infine, schiacciate con le dita la superficie delle bignole.
- 4** | Infornate la teglia a 180° per circa 20-25 minuti. Per ottenere una cottura uniforme, dopo circa 15 minuti, girate la leccarda nell'altro verso. Una volta pronte, toglietele dal forno e lasciatele raffreddare.
- 5** | Ora, farcite ciascuna bignola con 5 g di Nutella® usando una sac-à-poche con bacchetta a punta stretta. Infine, spolverizzate con zucchero a velo e decorate con gli zuccherini. Et voilà!

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