

RICETTE

Mini dorayaki con Nutella® e GialloZafferano

Facile

15 min



INGREDIENTI

per 15 porzioni

90 g di acqua a temperatura ambiente

120 g farina "00"

75 g zucchero a velo

1 uovo

1,5 g lievito in polvere per dolci

10 g miele millefiori

Olio di semi di arachide q. b.

Ingredienti per farcire:

90 g di Nutella® (15 g per porzione)



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

PROCEDIMENTO

- 1** | Versate in una ciotola la farina, lo zucchero a velo e il lievito in polvere per dolci. Aggiungete l'uovo intero, il miele e l'acqua a temperatura ambiente. Mescolate poi l'impasto fino ad ottenere una pastella omogenea, senza grumi.
- 2** | Ungete con l'olio di semi una padella e fatela riscaldare. Una volta calda, versate un cucchiaio di impasto alla volta e cuocetelo a temperatura medio bassa.
- 3** | Quando vedete formarsi delle bollicine sulla superficie e una bella doratura sulla parete inferiore, girate i dorayaki e proseguite la cottura dall'altra parte. Una volta cotti, adagiateli in una ciotola.
- 4** | E ora... farcite!
Utilizzate una sac-à-poche senza bocchetta per farcire di Nutella® un dorayaki e adagiatene sopra un altro per creare una sorta di sandwich.
Et voilà. Il brunch è servito!

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