

RICETTE

Scones con Nutella®

Media

4 Porzioni

40 min



INGREDIENTI

per 4 porzioni

225 g Farina

25 g Burro

55 g Zucchero

150 g Latte

Sale q.b.

60 g Nutella® (15 g/porzione)



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

PROCEDIMENTO

**1**

Setacciate la farina con il lievito e versate il tutto sulla spianatoia, formando una fontana. Unite un pizzico di sale e il burro ammorbidito e ridotto a pezzetti. Impastate velocemente, quindi aggiungete il latte, poco per volta, e continuate a impastare fino a ottenere un impasto omogeneo e piuttosto morbido.

**2**

Stendetelo con il matterello a uno spessore di circa 2 cm e ritagliatelo con un tagliapasta rotondo di 4 cm di diametro in modo da ottenere tanti dischetti. Rimpastate i ritagli, stendete nuovamente la pasta e ritagliate altri dischetti fino a esaurire l'impasto. Disponete gli scones su una placca foderata di carta da forno leggermente imburata e spennellateli con latte, infine cuoceteli nel forno già caldo a 180 °C per circa 15 minuti.

**3**

Lasciare raffreddare, quindi divideteli a metà e farcite con la Nutella® prima di servire.

L'entusiasmo ha preso forma. Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Gli scones, dolci oppure salati, sono da sempre la compagnia perfetta per il tradizionale tè inglese delle cinque. Provali nella variante dolce per eccellenza, quella degli scones con Nutella®.