

RECETA

# Fagottini dorados con relleno de Nutella®

Media

4 Porciones

1 h 0 min



## INGREDIENTES

PARA 12 FAGOTTINI

PARA 4

PORCIONES

200g de harina

28 de aceite de oliva

4g de sal

90ml de agua

5g de levadura

60g de Nutella® (15g/porción)



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

## PROCEDIMIENTO



**1**

Utiliza un molde de silicó (como los que usarías para hacer cubos de hielo) y llénalo con aproximadamente 5g. Ponlo en el congelador por mínimo 2 horas.



**2**

Coloca la harina en una bandeja y añade los demás ingredientes, amasándola fuerte para crear una masa suave y homogénea. Deja reposar la masa por una hora en el refrigerador.

**3**

Utiliza un rodillo, estira la masa en una delgada capa (aprox. 3mm) y haz círculos con un cortador de 10-12cm de diámetro. Humedece la mitad de cada círculo con agua usando un pincel o brocha, luego pon el cubo de Nutella® en cada uno.

**4**

Cierra cada fagottino haciendo una forma de media luna y colocalos en el congelador por al menos una hora. Calienta el aceite de oliva y fríe el fagottini por 15 segundos. Dejalos reposar en papel absorbente y sírvelos con un poco de azúcar glass espolvoreada encima.

## Compartir es buenno. Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

Esta receta de fagottini dorados rellenos de Nutella® es deliciosa y muy fácil. Son el snack perfecto para compartir con familia y amigos. ¡Emoción para todos en nada de tiempo!