

Złociste pierożki Fagottini z NUTELLA®



SKŁADNIKI 12 rozków / 4 porcje



- ✓ 200 g mąki
- ✓ 28 ml oliwy z oliwek
- ✓ 4 g soli
- ✓ 90 ml wody
- ✓ 5g drożdży
- ✓ 60 g kremu Nutella® (15 g/porcję)



KROK 1

Używając silikonowej formy (np. silikonowej formy do kostek lodu) przygotować z kremu Nutella® ok. 5-gramowe kostki, a następnie włożyć formę do zamrażalnika na przynajmniej na 2 godziny.



KROK 2

Mąkę wsypać do miski i dodać pozostałe składniki. Energicznie zagnieść i wyrobić gładkie ciasto. Odstawić do lodówki na godzinę.



KROK 3

Przy użyciu wałka rozwałkować ciasto na cienki placek (ok. 3 mm grubości). Używając okrągłej foremki do wykrawania wycinać 10-12 cm krążki ciastek. Za pomocą pędzelka połowę każdego krążka zwilżyć wodą i na tej połówce kłaść zamrożone kostki Nutella®.



KROK 4

Krążki ciasta składać na pół i sklejać, formując pierożki. Wstawić do zamrażalnika przynajmniej na godzinę. Na patelni rozgrzać oliwę i smażyć pierożki przez 15 sekund, a następnie wyłożyć na papierowy ręcznik, aby osączyć. Posypać cukrem pudrem i podawać po 3 ciepłe pierożki w porcji.