PRZEPIS

# Złociste pierożki Fagottini z kremem Nutella®

Średnie | 4 Porcje | 1 h 0 min

# WYKONANIE

**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.

-

-

-

**2**

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

**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®.

**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.