

RECEITA

Fagottini dourados com recheio de Nutella

®

Média

4 Portions

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORÇÕES

200 g de farinha sem fermento

28 ml de azeite

4 g de sal

90 ml de água

5 g de levedura de cerveja

60 g de Nutella® (15 g/porção)



Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa são suficientes para apreciar todo o seu sabor!

INSTRUÇÕES

**1**

Coloca Nutella® numa cuvette de silicone (como a que utilizarias para fazer cubos de gelo), com aproximadamente 5 g em cada divisória e põe-na-a no congelador durante, pelo menos, 2 horas.

**2**

Coloca a farinha numa tábua e adiciona todos os restantes ingredientes, amassando vigorosamente até obteres uma textura suave e homogénea. Deixa a massa repousar durante uma hora no frigorífico.



3

Utilizando um rolo da massa, estende-a até obteres uma espessura de cerca de 3 mm. A seguir, com um cortador, faz 12 círculos de 10-12 cm de diâmetro. Humedece metade de cada círculo de massa, pincelando-a com água, e, a seguir, coloca um cubo de Nutella[®] congelada em cada um.



4

Fecha os fagottini, dando-lhes uma forma de crescente, como rissóis, e põe-nos no congelador durante, pelo menos, 1 hora. Aquece o azeite e frita os fagottini durante 15 segundos. Deixa-os repousar em papel absorvente e, quando tiverem arrefecido, serve-os polvilhados com açúcar em pó.

Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Esta **receita de fagottini dourados com recheio de Nutella[®]** é deliciosa e muito fácil de fazer. São o snack ideal e fantástico para partilhares com amigos e familiares. Emoção para todos num abrir e fechar de olhos!