

REȚETA

# Fagottini umpluți cu Nutella®

Mediu

4 Porții

1 h 0 min



## INGREDIENTE

PENTRU 12 FAGOTTINI

## PENTRU 4 PORȚII

200 g făină

28 ml ulei de măsline

4 g sare

90 ml apă

5 g drojdie de bere

60 g Nutella (15 g/porție)



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

## MOD DE PREPARARE



- 1 Folosește o formă de silicon (de ex, din cele pe care le folosești pentru cuburi de gheață) și umple-o cu aproximativ 5 g de Nutella® în fiecare spațiu gol. Pune apoi forma la congelator cel puțin 2 ore.



- 2 Pune făina pe o suprafață de lucru și adaugă toate celelalte ingrediente, frământând bine ca să crezi un aluat suplu și elastic. Lasă aluatul să se odihnească o oră la frigider.



**3**

Întinde aluatul cu un sucitor într-o foaie subțire (aproximativ 3 mm grosime), cu un cuțit special taie cercuri de 10-12 cm diametru. Udă fiecare cerc doar pe jumătate cu apă cu ajutorul unei pensule, apoi pune câte un cubuleț de Nutella® pe fiecare.



**4**

Închide fiecare fagottino și lasă-le din nou la frigider timp de o oră. Încălzește uleiul de măsline într-o tigaie și prăjește fagottini timp de 15 secunde. Lasă-le apoi pe o hârtie absorbantă și servește fagottini când s-au răcit, pudrați cu zahăr.

## Tocmai bune de servit. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Fagottini umpluți cu Nutella® sunt delicioși și sunt foarte ușor de făcut. Sunt o gustare perfectă și foarte buni de împărțit cu prietenii și familia. Bucuria îi însoțește de fiecare dată!