Nutellotti – I dolci di Flavia

Ingredienti:

180g nutella

1 uovo

150g farina

Nutella q.b. per farcire

Lavorazione:

Impastare insieme tutti gli ingredienti a formare un panetto tipo pasta. frolla.

Far riposare 1 ora in frigorifero il panetto.

Estrarre il panetto, con un cucchiaino create delle palline da disporre ben distanziate su una leccarda rivestita di carta forno.

Col manico di un cucchiaio di legno creare un incavo che dopo

la cottura e il raffreddamento riempirete con la nutella.

Cottura: 175 gradi per 7 minuti.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da qui o trovarle raccolte qui.