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.

Dolcetti al Cocco – I dolci di Flavia

Ricettina veloce ideale per accompagnare il tè nelle uggiose giornate invernali. Sono dolcetti morbidi e con un cuore un po' umido che li rende molto golosi per fare la merenda pomeridiana.

Ingredienti:

2 uova

180g zucchero

175g farina di cocco

35g farina 00

Un bicchierino di marsala

Lavorazione:

Montate le uova con lo zucchero. Quindi incorporate la farina di cocco e la farina 00. Se vedete che l’impasto diventa troppo compatto, unite un bicchierino di marsala.

Create sulla leccarda del forno rivestita di carta forno delle cupolette. Con queste dosi a me vengono 12 dolcetti abbastanza grandini.

Cottura: 150 gradi per 15min

⚠attenzione però che se riducete le dimensioni potrebbero volerci meno minuti! Inoltre se troppo cotti non risulteranno più belli morbidi e umidi dentro, ma al contrario saranno troppo asciutti!!!

Vai alla prossima ricetta.

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