

DOLCI E DESSERT

Barchette di Nutella

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina setacciata	300 g
Burro	150 g
Acqua fredda	10 cl
Sale	
Nutella	

Preparazione

- 1 Le dosi sono per 12 barchette. Disponete la farina a fontana su un tavolo da lavoro, mettete al centro i pezzetti di burro ammorbidito, una presa di sale e l'acqua.
- 2 Lavorate velocemente. Formate una palla con l'impasto e avvolgetela nella carta stagnola. Lasciate riposare per circa mezz'ora in frigorifero.
- 3 Con l'aiuto di un mattarello tirate una sfoglia di 4 mm di spessore e con una formina ovale ricavate dalla sfoglia i pezzi necessari a riempire le formine che avrete predisposto.
- 4 Imburrate gli stampini e foderateli con la pasta bucherellando in più punti il fondo per evitare che si gonfi durante la cottura. Ricopriteli con carta da forno e riempiteli con piselli secchi.
- 5 Passate gli stampini nel forno preriscaldato a 190 gradi per circa 15 minuti; eliminate i piselli e la carta, spennellateli con rosso d'uovo diluito con pochissima acqua, lasciateli ancora un minuto nel forno e aspettate un quarto d'ora prima di sformarli. Riempite le barchette di Nutella e servite.