

Nutellotti

Questi biscotti ultimamente spuntano qua e là in tantissimi blog che seguo. E così ho pensato di realizzarli anche io! Si tratta di una frolla morbida e non esageratamente dolce, che contiene soltanto tre ingredienti, tra cui la grande regina è la Nutella. I biscotti risultano teneri e soffici, ottimi da gustare con il té. Ecco come prepararli.



Ingredienti per circa 15-16 biscotti:

- 1 uovo intero (medio)
- 140 gr farina 00
- 180 gr Nutella
- per decorare: altra Nutella!!

Preriscaldare il forno (statico) a 170°. Preparare una lastra per biscotti foderandola con carta forno.

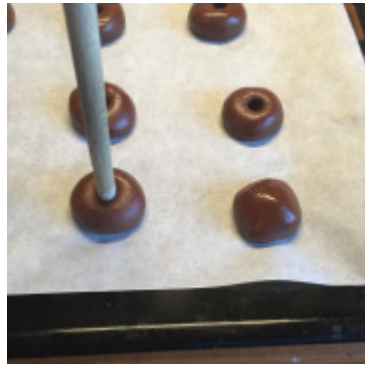
In una ciotola unire la Nutella e l'uovo, e con un cucchiaino amalgamare bene.



Aggiungere la farina e impastare fino ad ottenere un composto omogeneo, simile ad una frolla ma più elastica e morbida.



Aggiungere ancora un cucchiaino di farina se vi sembra che l'impasto sia ancora eccessivamente appiccicoso. Formare delle palline con le mani, grandi più o meno come una noce, ed appoggiarle sulla carta forno. Con la punta di un dito, o il manico di un cucchiaino di legno leggermente infarinato, praticare al centro di ogni biscotto un piccolo incavo, allargandolo leggermente.



Cuocere in forno a 170° per 10/11 minuti.



Lasciare raffreddare qualche minuto poi trasferire su una gratella, e attendere che i biscotti siano completamente freddi. Riempire l'incavo di ciascun biscotto con un poco di Nutella, meglio se leggermente riscaldata per renderla più fluida e lavorabile.