

Nutellotti



Ingredienti:

180 g nutella

150 g farina 00

1 uovo

Mettete tutti gli ingredienti nella ciotola...



... amalgamate bene il tutto e formate delle palline. Con il manico di un cucchiaino di legno formate dei piccoli fori. Poggiate le palline nella teglia con la carta forno sotto. Mettete la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta 5 minuti poi a fiamma medio-bassa per 7 minuti. Spegnete e lasciate coperto 3 minuti.



Le prossime teglie cuocete a fiamma medio-bassa per 7 minuti e lasciate coperto 3 minuti. Riempite al centro con la nutella con l'aiuto del sac a poche.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.