

Le 30 migliori ricette

nutella[®]

FERRERO



FABBRI
EDITORI

NUTELLA® PER TUTTI

Lecca lecca alla NUTELLA® con cuore morbido al caramello	34
Rotolo alla NUTELLA®	36
Cheesecake alla NUTELLA®	38
Crumble alle pere e NUTELLA®	40
Sfoglia alla NUTELLA®	42
Bavarese alla NUTELLA®	44
Charlotte alla NUTELLA®	46

NUTELLA® SORPRENDENTE

Rose del deserto alla NUTELLA®	48
Macaron alla NUTELLA®	50
Tegole alla NUTELLA®	52
Nem dolci con mango e NUTELLA®	54
Tartufi alla NUTELLA®	56
Sigari alla NUTELLA®	58
Galette di riso soffiato alla NUTELLA® e cioccolato bianco	60
Brownie farciti di NUTELLA®	62

Pane e NUTELLA®, un classico che non stanca mai! Da rivisitare in mille modi diversi con Smarties®, mandorle tritate o cocco grattugiato.

Pane e NUTELLA® con Smarties®

PER 4 PERSONE • preparazione: 5 min

1 baguette o 1 forma di pane casereccio • 100 g di NUTELLA® • 15 caramelle Smarties®

4
—

1. Tagliate 8 fette di pane dello spessore di circa 1 cm.
2. Spalmate la NUTELLA® con un coltello.
3. Sbriciolate gli Smarties® e distribuiteli sulle tartine.

Consiglio: passate il pane sotto il grill del forno prima di spalmare la NUTELLA®, diventerà più cremosa!

Una merenda che i bambini adorano... un ventaglietto tira l'altro!

Ventaglietti con cocco e NUTELLA®

PER 30 VENTAGLIETTI • preparazione: 5 min • cottura: 15 min • congelatore: 30 min

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare pronta all'uso • 150 g di NUTELLA® • 15 g di cocco grattugiato

1. Preriscaldate il forno a 180 °C.
2. Stendete la pasta sfoglia e spalmatela di NUTELLA®.
3. Arrotolate un lato della sfoglia fino a metà. Fate lo stesso con l'altro lato ricongiungendo i due rotoli al centro.
4. Mettete il rotolo nel congelatore 30 minuti per facilitare il taglio dei ventaglietti.
5. Tagliate delle fette dello spessore di circa 0,5 cm e disponetele su una placca ricoperta di carta da forno.
6. Infornate per 15 minuti. A metà cottura spolverate di cocco grattugiato.

Il connubio della NUTELLA® con l'arancia vi regalerà un momento di vero e proprio piacere.

Whoopie alla NUTELLA® con arancia

PER 15 WHOOPIE • preparazione: 30 min • cottura: 10/15 min • frigorifero: 60 min

Per la crema 1 arancia non trattata • 75 g di burro • 50 g di zucchero • 1 uovo
• 75 g di formaggio spalmabile tipo petit suisse o robiola fresca

Per i biscotti 125 g di farina • 1/2 bustina di lievito per dolci • 40 g di burro • 40 g di zucchero
• 1 uovo • 100 g di NUTELLA® • 20 g di cacao amaro • 10 cl di latte • 1 pizzico di sale

8
—

1. Preriscaldate il forno a 180 °C.
2. Prepare la crema. Grattugiate la scorza dell'arancia e spremete la polpa. Sciogliete il burro a bagnomaria, poi aggiungete lo zucchero, l'uovo, la scorza e il succo dell'arancia. Mescolate con una frusta finché il composto non si addensa. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Incorporate quindi il formaggio e conservate la crema ottenuta nel frigorifero.
3. Prepare i biscotti. Unite farina, lievito e sale. In una ciotola lavorate il burro con lo zucchero, aggiungete l'uovo, la NUTELLA®, il cacao e il latte. Amalgamate bene il tutto e unite la miscela di farina.
4. Distribuite dei cucchiaini di impasto su una placca ricoperta di carta da forno e infornate per 10/15 minuti. Quando sfornate i biscotti lasciateli raffreddare su una gratella poi spalmate la crema all'arancia e uniteli a due a due.

In questi dolcetti si nasconde una sorpresa: la NUTELLA® cremosa!

Tortine ripiene di NUTELLA®

PER 18 TORTINE • preparazione: 10 min • cottura: 10/12 min

50 g di farina • 130 g di zucchero a velo • 70 g di mandorle tritate • 4 albumi d'uovo
• 70 g di burro • 50 g di NUTELLA®

1. Preriscaldate il forno a 210 °C.
2. In un pentolino sciogliete il burro a fuoco lento. Tenetelo da parte.
3. In una ciotola mescolate farina, zucchero a velo e mandorle tritate. Incorporate gli albumi uno alla volta e aggiungete il burro. Amalgamate bene.
4. Imburrate gli stampini rettangolari e riempiteli per metà.
5. Distribuite un cucchiaino di NUTELLA® in ogni stampino e ricoprite di impasto. Infornate per 10/12 minuti.

Gli amanti di questi dolci non rimarranno delusi dal piacere intenso procurato dall'unione perfetta del cocco con la famosa crema spalmabile!

Dolcetti al cocco con cuore tenero di NUTELLA®

PER 18 DOLCETTI • preparazione: 20 min • cottura: 15 min

140 g di cocco grattugiato • 80 g di zucchero a velo • 40 g di burro ammorbidito • 1 tuorlo d'uovo • 100 g di crema di cocco (nei negozi di specialità gastronomiche) • 3 albumi d'uovo • 1 pizzico di sale • farina per gli stampini • 18 cucchiaini di NUTELLA®

1. Preriscaldate il forno a 180 °C.
2. In una ciotola mescolate il cocco grattugiato, lo zucchero a velo, il burro, il tuorlo e la crema di cocco.
3. In un'altra ciotola dai bordi alti montate a neve ben ferma gli albumi con il sale; poi incorporateli delicatamente alla miscela precedente.
4. Imburrate e infarinate gli stampini e distribuite il preparato affondando un cucchiaino di NUTELLA® al centro di ognuno.
5. Infornate per 15 minuti. Quando sfornate i dolci lasciateli riposare 5 minuti prima di toglierli dagli stampini con delicatezza.

Consiglio: affondate bene la NUTELLA® nell'impasto al cocco in modo che non si asciughi e non crei grumi durante la cottura.

Tartellette alla banana con NUTELLA®

PER 6 TARTELLETTE • preparazione: 15 min • riposo dell'impasto: 1 h • cottura: 20 min

Per la pasta brisée 180 g di burro • 2 prese di sale fino • 1 cucchiaino di zucchero • 2 tuorli d'uovo • 5 cl di latte a temperatura ambiente • 255 g di farina

3 banane • 200 g di NUTELLA® (un cucchiaino abbondante per ogni dolce) • 2 cucchiaini di noci di macadamia o nocciole tostate e tritate

1. Preparate la pasta. Tagliate il burro a dadini e lavoratelo con una spatola per ammorbidirlo. Aggiungete il sale, lo zucchero, i tuorli e il latte senza smettere di mescolare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Incorporate poco alla volta la farina e impastate con le mani. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola per alimenti e conservatela in frigorifero 1 ora.

2. Preriscaldate il forno a 200 °C. Sul piano di lavoro infarinato stendete la pasta con uno spessore di 3 mm. Imburrate 6 stampini per tartellette del diametro di 10 cm e ritagliate nell'impasto 6 dischi di diametro leggermente superiore a quello degli stampini. Adagiate i dischi negli stampini e bucherellate il fondo con una forchetta. Infornate per 10 minuti.

3. Tagliate le banane a rondelle di circa 5 mm di spessore. Togliete gli stampini dal forno e spalmate un cucchiaino di NUTELLA® su ognuno. Poi sistemate alcune fette di banana e infornate per altri 10 minuti. Cospargete i dolci con le noci o le nocciole tritate prima di servirli, tiepidi o freddi.

Una delizia facile e veloce da preparare a base della famosa crema alla nocciola per soddisfare la golosità di grandi e piccini!

Soufflé alla NUTELLA®

PER 6 PERSONE • preparazione: 20 min • cottura: circa 30 min

200 g di NUTELLA® • 6 uova • 40 g di maizena • 120 g di zucchero • 1 bustina di vanillina
• 15 g di burro • zucchero a velo

1. Sciogliete la NUTELLA® a bagnomaria.
2. Separate albumi e tuorli. In una ciotola setacciate la maizena e mescolatela a 60 g di zucchero.
3. Incorporate alla NUTELLA® sciolta i tuorli a due a due, poi la vanillina e infine la miscela di maizena e zucchero.
4. Preriscaldate il forno a 220 °C. Montate gli albumi a neve ben ferma e aggiungete 50 g di zucchero. Incorporateli all'impasto con movimenti dal basso verso l'alto senza lavorarlo eccessivamente.
5. Imburrate 6 stampini per tartellette o soufflé e spolverateli con i 10 g di zucchero avanzato. Versate l'impasto e infornate per 25/30 minuti.
6. Quando togliete i soufflé dal forno spolverateli di zucchero a velo e servite.

Godetevi questi piccoli croissant alla NUTELLA® a colazione o a merenda!

Mini croissant alla NUTELLA®

PER 16 CROISSANT • preparazione: 10 min • cottura: 20 min

1 rotolo di pasta sfoglia rotonda pronta all'uso • 150 g di NUTELLA® • 1 tuorlo d'uovo

1. Preriscaldate il forno a 180 °C.
2. Stendete la pasta sfoglia sul piano di lavoro. Copritela con uno strato abbondante di NUTELLA®.
3. Tagliate 16 spicchi uguali e arrotolateli su se stessi partendo dal lato più largo per formare i croissant.
4. Spennellateli con il tuorlo usando un pennello da cucina.
5. Infornate per 20 minuti.