

BARCLETTE DI NUTELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina setacciata
- 150 g di burro
- 10 cl di acqua fredda
- sale
- nutella

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.

Lavorate velocemente.

Formate una palla con l'impasto e avvolgetela nella carta stagnola.

Lasciate riposare per circa mezz'ora in frigorifero.

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.

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.

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.