

Anelli alla nutella

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

170 g burro
120 g zucchero di canna
1 uovo sbattuto
250 g farina
1/2 cucchiaino lievito in polvere
100 g nutella
9 cucchiaini panna a lunga conservazione
200 g zucchero a velo
3 cucchiaini grand marnier

Preparazione

Lavorate 120 g di burro e di zucchero finché diventino cremosi, amalgamatevi l'uovo, la farina e il lievito con poca acqua fino ad ottenere una foglia spessa 3 mm su una superficie infarinata. Ritagliate la sfoglia con un taglia biscotti smerlato del diametro di 5 mm, trasferite i dischi su alcune placche imburrate e poi ritagliateli al centro con un taglia biscotti smerlato del diametro di 2 cm. Impastate di nuovo gli avanzi e ripetete l'operazione fino ad ottenere 48 anelli. Cuoceteli in forno a 180 gradi per 15 minuti, poi fateli raffreddare. Ricoprite metà degli anelli con la Nutella e trasferiteli su un foglio di alluminio. Preparate la farcia: mettete burro e panna in una ciotola e scaldateli a bagnomaria finché il burro sia sciolto: togliete dal calore e aggiungete lo zucchero a velo, unite il Grand Marnier e sbattete il composto finché la farcia sia raffreddata e rappresa. Spalmate la farcia sugli anelli non spalmati con la Nutella e sovrapponetevi quelli nutellati.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>