



Strudel di nutella - [Visualizza sul sito](#)  
di Babseoliviero

dolce - dolce al cioccolato - nutella o marmellata

Ingredienti:

250 g di farina

80 g di burro a dadini

80 g di zucchero semolato

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito per dolci

1 uovo

un po' di latte

nutella/marmellata a piacimento

zucchero a velo

Lavorare il burro tenuto a temperatura ambiente aggiungendo lo zucchero, l'uovo, il latte, la vanillina, lentamente la farina, il latte ed infine il lievito.

Amalgamate il tutto per un paio di minuti, creando una palla che andrete a spianare su della carta oleata forno, precedentemente appoggiata su una teglia.

Stendere l'impasto con un mattarello per la grandezza della teglia, ed introdurre la nutella nella parte centrale, infine sollevate i lembi della carta forno facendoli appoggiare l'uno all'altro.

In forno a 150 gradi per una ventina di minuti: dovrà avere un aspetto non dorato ma piuttosto bianco.

eCucinando.it