



Mezzelune ripiene di nutella - [Visualizza sul sito](#)
di Vetruska

dolce - piccole dolcezze - ricotta

Ingredienti per 6 portate:

200gr. farina; 125gr. burro; q.b. acqua; 1 tuorlo d'uovo; 75gr. ricotta; q.b. zucchero; 75gr. nutella; q.b. zucchero a velo.

Procedimento:

Impastate la farina e il burro a pezzetti reso morbido e aggiungete un pò di acqua tiepida fino ad ottenere un composto omogeneo con cui formerete un palla. Fate riposare per circa 30 minuti in frigorifero. Stendete la pasta e ricavatene tanti dischetti. Farciteli con la ricotta mescolata con poco zucchero e la nutella.

Piegate i dischi in due; sigillate i bordi spennellandoli con il tuorlo e passate in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti.

Spolverizzate le mezzelune di zucchero a velo e servitele tiepide.

eCucinando.it