

ANELLI ALLA NUTELLA

Ingredienti per 6 persone:

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

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.