

MINIPÃES-DE-LÓ COM RECHEIO DE NUTELLA



INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 300 GRAMAS DE AÇÚCAR
- 160 GRAMAS DE FARINHA TIPO 55
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- NUTELLA Q.B

CONFEÇÃO

1. Pré- aqueça o forno a 180 graus. Forre com papel vegetal as formas.

2. Insira o acessório batedor. Coloque os ovos e o açúcar no taça e bata durante 6 minutos, temperatura 35 graus, velocidade 5.

3. Adicione a farinha e o fermento e envolva 20 segundos, velocidade 5. Retirar e distribuir um pouco pelas formas, colocando Nutella a meio.

4. Leve ao forno a cozer durante 20 a 25 minutos consoante o forno.

5. Pode servir morno ou frio

6. Receita baseada numa revista da bimby
