



Ingredienti:

- 200 gr. di farina 00
- 2 uova
- 200 gr. di burro o margarina
- 120 gr. di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- ½ bustina di lievito
- un pizzico di sale
- nutella
- zucchero a velo

Preparazione:

Montare il burro con lo zucchero, lo zucchero vanigliato. Aggiungere un uovo alla volta e continuare a montare.

Setacciare la farina con il sale e il lievito. Aggiungerla piano al burro montato.

Riempire a metà dei pirottini di carta da 4 cm. mettere al centro mezzo cucchiaino di nutella.

Infornare a 180° per circa 20/25 minuti. Cospargere di zucchero a velo.