



FOGAZIN COM NUTELLA®

Brioche | Vegetariana | Almoço | Lanche da tarde | Banquete | Outono

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Serve: aprox. 20 porções - Dose: 2 peças

INGREDIENTES

- 700 g de polenta, cozinhada e arrefecida
- 160 g de manteiga mole
- 150 g de açúcar granulado
- 100 g de farinha fraca
- 300 g de ovos inteiros
- 3 g de sal
- 400 g de Nutella®

PREPARAÇÃO

Juntar todos os ingredientes numa batedeira. Quando estiverem bem misturados, despejar uma camada de cerca de 3 cm de altura numa forma quadrada e cozer a

160 °C durante cerca de 45 minutos.

Depois de arrefecer, cortar discos de 5 cm de diâmetro utilizando um cortador de bolachas. Cada disco de polenta deve ser cortado em dois discos de espessura idêntica. Abrir um orifício de cerca de 1,5 cm de diâmetro num dos dois discos. Montar conforme indicado na imagem. Com o disco completo de polenta em baixo, espalhar 5 g de Nutella®, cobrir com o disco que tem o orifício e encher este com 5 g de Nutella®.