

BRIOCHES ALLA NUTELLA

Ingredienti:

500 gr. di farina Manitoba

80 gr. di zucchero

70 gr. di burro fuso

2 uova

210 ml. di latte tiepido

un cubetto di lievito di birra

un pizzico di sale

un cucchiaino di estratto di vaniglia

Procedimento:

Impastate bene tutti gli ingredienti (anche con la macchina del pane) e fate lievitare il panetto finché non raddoppia di volume.

Poi prendete un po' di pasta (delle dimensioni di un'arancia), la schiacciate e mettete dentro un cucchiaino di nutella.

Chiodete e dategli la forma di una palla.

Mettete le brioches su una teglia con della carta da forno e fate lievitare per un'altra mezz'ora circa.

