

## CORNETTI ALLA NUTELLA

### INGREDIENTI:

700 g. di farina  
1 e 1\2 bustina di lievito  
3 cucchiari di zucchero  
2 uova  
1 bustina di vanillina o 1 cucchiario di sambuca  
1\2 bicchiere di latte  
1 spremuta di limone  
250 g. di margarina  
400 g. di nutella (comprare barattolo da 750 g.)  
Zucchero in un piatto

### PREPARAZIONE

Impastare gli ingredienti in modo da formare una palla liscia. Suddividerle in palline e poi stenderle con il mattarello fini ad ottenere uno spessore di 1\2 cm. Mettere il piattino sopra la sfoglia e tagliate tutt'intorno.

Dividere il disco ottenuto in 8 parti. Su ogni spicchio , mettere sul bordo del triangolo, un cucchiaino di nutella ed arrotolare. Passare la parte superiore del corvettino sullo zucchero.

Cuocere in forno a 150°C senza farli rosolare sopra.