



## Tortelli fritti dolci: con crema o Nutella?

*Una ricetta golosa e semplice da realizzare con un cuore cremoso che piacerà non solo ai bambini*

I **tortelli fritti alla crema** sono un dessert sfizioso e buonissimo che piacerà a tutti. Al loro interno, se preferite, possiamo inserire anche la classica [Nutella](#) oppure una confettura che abbiamo in casa per evitare di preparare la crema pasticceria.

Pronti a mettere le mani in pasta? Non è una preparazione difficile nè lunga: vi consigliamo di preparare tutti gli ingredienti in anticipo per procedere più speditamente e non dimenticare niente.

### Come preparare i Tortelli fritti dolci



## Ingredienti

- 500 g di farina
- 125 g di zucchero
- 50 g di burro
- 200 g di latte
- 1 uovo
- 1 bustina di lievito per dolci
- Buccia di limone grattugiata
- Olio di girasole o di arachidi q.b.

## Procedimento

Impastate tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto morbido. Tirate la sfoglia sottile ma non troppo, per evitare che si rompa in cottura, quindi create dei quadrati e farciteli con crema pasticcera, nutella o confettura. Chiudeteli come si fa con i tortelli bolognesi, avendo cura di premere bene sui bordi.

In una casseruola riscaldate l'olio di arachidi o di girasole, quando sarà bollente calate i tortelli e fateli cuocere pochi minuti (saranno pronti quando avranno la giusta doratura). Sgocciolate su carta assorbente, fate raffreddare e ricoprite con zucchero a velo.

### Data di creazione

15/02/2023

### Autore

daniela-minnella