

## Cappelli del prete

### *Ingredienti:*

300 gr. di farina  
50 gr. di zucchero  
50 gr. di olio di mais  
2 uova  
Una bustina di lievito per dolci  
Una busta di vaniglina  
Un barattolo di nutella

### *Esecuzione:*

Battere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Incorporare: l'olio, la farina, la bustina di lievito e quella di vaniglina. Stendere la pasta e fare con una formina dei cerchi. Depositare nella parte centrale dei cerchi un bel cucchiaino di nutella e ricoprire con un altro cerchio avendo cura di far combaciare le due parti.

Ricoprire con carta forno la teglia del forno e depositarvi sopra, uno accanto all'altro i cappelli.

Infornare a 180 gradi in forno termoventilato.

Tempo di cottura 8 minuti circa.

