RICETTE

Chiacchiere di Carnevale con Nutella®

Media | 10 Porzioni | 40 min

INGREDIENTI

per 8-10 porzioni

300 g Farina

2 Uova

50 g Zucchero

30 g Semi di anice

1 Bicchiere Vin Santo

Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata

1 Pizzico di bicarbonato

Zucchero a velo

Olio per friggere

Per guarnire

120-150 g Nutella® (15 g/porzione)

Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

PROCEDIMENTO

1 Disponete la farina a fontana sulla spianatoia e sgusciate al centro le uova; unite lo zucchero, i semi di anice pestati, il vin santo, la scorza di arancia e il bicarbonato. Impastate energicamente il tutto, quindi stendete l'impasto in una sfoglia molto sottile.

2 Con la rotella dentata ritagliatevi delle losanghe.

3

Friggetele, poche per volta, in abbondante olio ben caldo, sgocciolatele e, man mano che sono pronte, ponetele su carta assorbente da cucina perché perdano l'unto in eccesso. Spolverizzate le chiacchiere di zucchero a velo e servitele calde, guarnendole con Nutella®.

L'entusiasmo lascia senza parole. Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Ogni regione italiana le chiama in modo diverso: cenci, frappe, bugie, crostoli... Il gusto rimane lo stesso, unico, inimitabile, quello delle chiacchiere di Carnevale con Nutella®.