

Biscoitos Cartellate com NUTELLA®



INGREDIENTES para 9 pessoas



- ✔ 500 g de farinha
 - ✔ 100 ml de azeite virgem extra
 - ✔ 150 ml de vinho branco seco
 - ✔ Óleo de sementes para fritar
- Para a decoração**
- ✔ 135 g de Nutella® (15 g/pessoa)



PASSO 1

Faça um monte com a farinha em cima da superfície de trabalho. Adicione o azeite virgem extra, misture suavemente e, gradualmente, adicione o vinho branco, mexendo continuamente. Trabalhe bem a massa até obter uma bola macia e compacta.



PASSO 2

Pegue em bocados da massa mais pequenos e estenda-os com o rolo da massa para criar folhas com 2-3 mm de espessura. Utilize um cortador de massa para obter fitas de 20 cm x 4 cm.



PASSO 3

Dobre-as sobre si mesmas de forma a criar sulcos com a largura de um dedo intercalados com secções mais lisas e estreitas. Enrole as fitas de modo a criar uma coroa, fechando firmemente a extremidade da massa de cada uma delas, para evitar que se despeguem durante a cocção.



PASSO 4

Frita os biscoitos Cartellate em óleo de sementes até estarem dourados. Depois, seque-os em cima de papel absorvente. Encha uma manga de pasteleiro com Nutella® e decore os biscoitos.