



## Struffoli Nutella®-ga



### Tainast pallikesed pühadeks

Kui räägitakse struffoli'st, tuleb tavaliselt meelde Itaalias asuv Napoli. Aga mis see struffoli selline on? Lihtne küsimus – see on väike frititud tainapall. Kuid ega see üksinda käi. Et töö tehtud saaks, tuleb pallikesed meega üksteise külge kinnitada. Pehme ja kerge seestpoolt, krõbe ja krõmpsuv väljast. Kujuta vaid ette, kui hõrgutav see maius on Nutella®-ga kaetuna?!

#### Koostisosad

- 150 g Nutella®-t
- 300 g jahu
- 3 muna
- 50 g suhkrut
- 70 g sulatatud võid
- ½ teelusikatäit pärm
- 50 ml aniisilikööri
- 4 supilusikatäit mett
- 1 vanillikaun
- õli frittimiseks
- näputäis soola





### 1. samm

- Sega jahu munade, sulatatud või, suhkru, pärm, soola, aniisilikoõri ja vanilliga, et moodustuks pehme ja veniv tainas.
- Jäta see vähemalt 2,5 tunniks külmikusse kilesse pakituna seisma. Mida kauem see seisab, seda pehmem struffoli sisu jääb.



### 2. samm

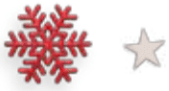
- Võta tainas välja ja vooli palju väikesi, ühe sõrme jämedusi nõrjaid pulki.
- Lõika need 2 cm pikkusteks kuubikuteks ja asetaja jahuga ülepuistatud pinnale.



### 3. samm

- Täida kastrul rohke õliga ja kuumuta see kõrge temperatuurini 170 kraadi, kuid mitte nii kuumaks, et õli suitsema hakkaks. Puista kuubikud järgemööda õli sisse küpsema.
- Võta need vahukulbiga välja.
- Nõruta kuubikud ja jäta majapidamispaberile kuivama.





#### 4. samm

- Kuumuta kastrulis keskmisel kuumusel neli supilusikatäit mett ja kasta sellesse frititud kuubikud.
- Võta kuubikud välja ja vormi neist serveerimisalusele kroonjas moodustis.
- Kaunista see pritskotti kasutades Nutella® viirgudega ja serveeri.

