

RECIPE

Struffoli au Nutella®

Medium

3 h 20 min



INGRÉDIENTS

POUR 10 PORTIONS

300 g de farine

3 œufs

70 g de beurre fondu

50 g de sucre en poudre

½ c. à café de levure sèche de boulanger

50 ml d'anisette

4 c. à soupe de miel

1 gousse de vanille

De l'huile pour la friture

150 g de Nutella®



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

INSTRUCTIONS



1

Mélangez ensemble la farine, les œufs, le beurre fondu, le sucre, la levure, le sel, l'anisette et la vanille égrainée jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique.

Laissez-la reposer au réfrigérateur au moins 2 heures et demie, recouverte de film plastique. Plus la pâte repose, plus le cœur des struffoli sera tendre.



2

Retirez la pâte du réfrigérateur et roulez la pâte de manière à faire des petits boudins de la grosseur d'un doigt.

Coupez ces boudins en cubes de 2 cm et déposez-les sur une surface farinée.



3

Remplissez une casserole avec de l'huile en suffisance et faites-la chauffer à feu vif jusqu'à atteindre une température de 170°C, sans que l'huile ne fume.

Faites frire les cubes en plusieurs fois.

Sortez-les avec une écumoire. Égouttez-les et laissez-les sécher sur du papier absorbant.

**4**

Chauffez le miel dans une casserole à feu moyen et plongez-y les cubes.

Retirez-les, disposez-les en couronne sur une assiette de présentation.

À l'aide d'une poche à douille, décorez la couronne avec des rubans de Nutella® et servez.

Et voilà !