

RECEPT

Struffoli met Nutella®

Gemiddeld

3 h 20 min



INGREDIËNTEN

VOOR 10 PORTIES

150 g Nutella®

300 g bloem

3 eieren

50 g suiker

70 g gesmolten boter

½ theelepel bakgist

50 ml anisette

4 eetlepels honing

1 vanillestokje

olie om te frituren

een snuifje zout



Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!

BEREIDING



1

Meng de bloem met de eieren, de gesmolten boter, de suiker, de gist, het zout, de anisette en de vanille tot een zacht en elastisch deeg.

Laat minimaal 2,5 uur rusten in de koelkast, gewikkeld in een plasticfolie. Hoe langer het rust, hoe zachter het hart van de struffoli is.



2

Neem het deeg en maak een groot aantal kleine reepjes ter dikte van een vinger.

Snij de reepjes in blokjes van 2 cm en leg ze op een met bloem bestoven oppervlak.



3

Doe ruim olie in een pan en verhit op een hoge temperatuur (170°C) zonder dat deze gaat roken. Frituur de blokjes vervolgens in de olie.

Haal de blokjes uit de olie met een schuimspaan.

Laat ze uitlekken en drogen op keukenpapier.

**4**

Verhit 4 eetlepels honing in een pan bij matige hitte en dompel de gefrituurde blokjes erin.

Haal ze uit de honing en maak er een kroon van op een serveerschaal.

Versier met een spuitzak de blokjes met reepjes Nutella® en dien op.