

РЕЦЕПТА

Карнавални розички от тесто (Cartellate) с Nutella®

Средно

9 Порции

50 мин



ПРОДУКТИ

ЗА 9 ПОРЦИИ

500 г Нобикновено брашно

100 г зехтин екстра върджин

150 г бяло сухо вино

слънчогледово олио за пържене

За декорация

135 г Nutella® (15 г на порция)



15 г Nutella® на човек са напълно достатъчни, за да приготвиш тази вкусна рецепта и да се насладиш на вкуса!

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1 | Изсипи брашното като оформиш купчина върху кухненския плот. Внимателно добавяй зехтина, докато се смеси, след което изсипи и бялото вино. Разбъркай сместа до получаване на мека и компактна топка.



2 | Раздели тесото на части и разточи на листове с дебелина около 2-3 мм. С помощта на назъбено ножче, оформи тънки лентички - 20 x 4 см.



3

Започни да ги сгъваш заедно, като притискаш тестото през разстояние от един пръст. Навий лентичките във формата на цвете и притисни в краищата, за да не ти се разтворят при пържене.



4

Изпържи розичките от тесто в слънчогледово олио до получаване на златиста коричка. Постави ги за кратко върху абсорбираща хартия. Напълни шприц с Nutella® и декорирай по твой вкус.

Забавлявай се!

Сподели рецептата с хаштаг #nutellarecipe

Карнавалните розички от тесто (Cartellate) са едни от най-известните традиционни сладкиши от полуостров Саленто в областта Пулия. Ако си там по време на коледните празници, ще забележиш, че тези хрупкави сладкиши са неизменна част от коледната трапеза на всеки дом. Изненадай всички със своята рецепта за карнавални розички от тесто (Cartellate) с Nutella®.