

RECEPT

# Masopustní chiacchiere (andělská křídla) s pomazánkou Nutella®

Střední

10 Porce

40 Min.



## SUROVINY

NA 8–10 PORCÍ

300 g hladké mouky

2 vejce

50 g cukru

30 g anýzu

1 sklenice sladkého dezertního vína

Strouhaná kůra z 1 chemicky neošetřeného pomeranče

1 špetka jedlé sody

Moučkový cukr

Olej na smažení

**Na ozdobu**

120–150 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

## POSTUP

**1**

Na vál navršte mouku, udělejte v ní důlek a do něj vyklepněte vejce. Přidejte cukr, utlučený anýz, dezertní víno, pomerančovou kůru a sodu. Vše smíchejte, uhnětte těsto a nakonec ho vyválejte dotenka.

**2**

Rádlem se zoubky vykrájejte kosočtverce.

**3**

Smažte je ve větším množství rozpáleného oleje, jen pár kousků najednou. Po usmažení je vyndávejte děrovanou naběračkou, a jakmile okape olej, položte je na ubrousek, aby vsákl přebytečný tuk. Chiacchiere pocukrujte a podávejte teplé, ozdobené pomazánkou Nutella®.

## Oněmíte úžasem.

Každý region Itálie má-pro ně-jiný název: cenci, frappe, bugie, crostoli, ... Ale vždy mají stejně jedinečnou a-nenapodobitelnou chuť chiacchiere, andělských křídel, která v-tomto případě podáváme s-pomazánkou Nutella®.