

RECEPT

Struffoli s nátierkou Nutella®

Stredná

3 h 20 Min.



INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

150 g nátierky Nutella®

300 g hladkej múky

3 vajcia

50 g cukru

70 g roztopeného masla

½ lyžičky droždia na pečenie

50 ml anízovky

4 polievkové lyžice medu

1 vanilkový struk

olej na vyprážanie

štipka soli



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



1

Múku vymiešate s vajíčkami, roztopeným maslom, cukrom, droždím, soľou, anízovkou a vanilkou na mäkké a poddajné cesto.

Nechajte ho odpočívať najmenej 2 a pol hodiny v chladničke, zabalené do potravinárskej fólie. Čím dlhšie ho necháte odpočívať, tým jemnejší bude struffoli stred.



2

Z cesta vyváľajte malé valčeky s hrúbkou prsta.

Valčeky narežte na 2 cm dlhé kúsky a rozložte na dosku poprášenu múkou.



3

Hrnec naplňte hojným množstvom oleja a zohrejte na vysokú teplotu (170 °C), avšak tak, aby sa neprepaľoval. Postupne kúsky cesta vysmažte.

Vysmažené vyberte plochou naberačkou.

Nechajte odkvapkať a vysušiť na papierovej utierke.

**4**

V hrnci na strednom ohreve zohrejte 4 polievkové lyžice medu a vysmažené kúsky do nich ponorte.

Vyberte ich a uložte do tvaru venca na servírovací tanier.

Zdobiacim vrecúškom ozdobte nitkami nátierky Nutella® a podávajte.