

RECEPT

Fašiangové chiacchiere (anjelské krídla) s nátierkou Nutella®

Stredná

10 Porcia

40 Min.



INGREDIENCIE

NA 8 – 10 PORCIÍ

300 g hladkej múky

2 vajcia

50 g cukru

30 g anízu

1 pohár sladkého dezertného vína

Strúhaná kôra z 1 chemicky neošetreného pomaranča

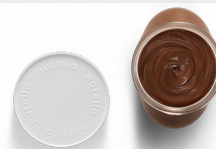
1 štipka jedlej sódy

Múčkový cukor

Olej na smaženie

Na ozdobu:

120 – 150 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



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

POSTUP



- 1 Na dosku si pripravte múku, urobte v nej jamku a rozbite do nej vajcia. Pridajte cukor, rozdrvený aníz, dezertné víno, pomarančovú kôru a sódu. Všetko zmiešajte, uhněte cesto a nakoniec ho vyvaľkajte na tenko.



- 2 Zubatým radielkom vykrajujte kosoštvorce.

**3**

Vyprážajte ich vo väčšom množstve rozpáleného oleja, iba pár kúskov naraz. Po upražení ich vyberajte dierovanou naberačkou a hneď po odkvapkaní oleja ich položte na servítku, aby sa vsiakol nadbytočný tuk. Chiacchiere pocukrujte a podávajte teplé, ozdobené nátierkou Nutella®.

**Onemiete úžasom. O recept sa podel'te hashtagom
#nutellarecept**