

# Struffoli with Nutella®

Medium

3 h 20 min



## Hozzávalók

### 10 adaghoz:

- 150 g Nutella®
- 300 g liszt
- 3 tojás
- 50 g cukor
- 70 g olvasztott vaj
- ½ teáskanál élesztő
- 50 ml ánizslikőr
- 4 evőkanál méz
- 1 vaníliarúd
- olaj a sütéshez
- egy csipet só

## Lépések:



1

Keverjük össze a lisztet a tojásokkal, az olvasztott vajjal, a cukorral, az élesztővel, a sóval, az ánizslikőrrel és a vaníliával, amíg lágy, rugalmas tésztát nem kapunk.

Hagyjuk legalább 2 és fél óráig pihenni a hűtőben háztartási fóliába csavarva. Minél tovább pihentetjük, annál puhább lesz a fánkocskák közepe.



2

A tésztából készítsünk több azonos, ujjnyi vastagságú, kis szalát.

Vágjuk fel a szalakat 2 cm-es kockákra, tegyük őket liszttel beszórt felületre.



3

Töltsünk egy edénybe bőven olajat, amit magas fokra (170°C) hevítünk fel, de úgy, hogy ne füstöljön. Ezt követően tegyük a kockákat az olajba és süssük ki.

Vegyük őket ki egy szűrőkanállal.

Csepegtessük és áztassuk le őket egy papírtörletre.

**4**

Egy edényben melegítsünk fel 4 evőkanál mézet közepes lángon, ebbe merítsük bele a kisült kockákat.

Vegyük őket ki, és tegyük őket kör alakban egy tálalóra.

Nyomózsákkal díszítsük Nutella® csíkokkal, majd szolgáljuk fel.