

RECEPT

Csörögefánk Nutella®-val

Közepes

10 Adagok

40 minimum



HOZZÁVALÓK

8-10 ADAGHOZ

300 g finomliszt

2 tojás

50 g cukor

30 g ánizs

1 pohár Vin Santo bor

Naracshéj

1 csipetnyi szódabikarbóna

Porcukor

Sütőolaj

A díszítéshez

120-150 g Nutella® (15 g/adag)



A recept elkészítéséhez és élvezetéhez egy fő számára 15 g Nutella® is elegendő.

ELKÉSZÍTÉS

**1**

Tegyük egy halomba a lisztet egy gyúródeszkán és üssük fel a tojásokat a közepébe. Adjuk hozzá a cukrot, az őrölt ánizst, a Vin Santo-t, a narancshéjat és a szódobikarbónát. Keverjük össze határozott mozdulatokkal, majd nyújtsuk ki vékonyan a tésztát.

**2**

Vágjunk gyémántformájú alakokat a tésztából egy tésztavágó segítségével.



3

Süssük ki a fánkokat bő, forró olajban, egyszerre mindig csak annyit, amennyi a serpenyőben kényelmesen elfér. Ezután hagyjuk lecsöpögni az olajat, majd tegyük konyhai papírtörlőre, hogy kicsöpögjön belőle a felesleges zsiradék. Hintsük meg porcukorral a csörögefánkok tetejét és tálaljuk melegen, Nutella[®]-val díszítve.

El fog állni a szava az izgalmaktól. Ossza meg a receptet a #nutellarecept hashtag megjelölésével

Minden országnak, régióknak és vidéknek rengeteg különböző elnevezése van a csörögefánkra, de egy dolog valemennyiben közös: a felejthetetlen íze. Éppen ezért olyan finom Nutella[®]-val is!