

RECETA

Chiacchiere de carnaval (alas de ángel) con Nutella®

Medio

10 Porciones

40 min



INGREDIENTES

PARA 8-10 PORCIONES

300 g de harina común

2 huevos

50 g de azúcar

30 g de anís

1 copa de Vin Santo (vino de postre Italiano)

Ralladura de una naranja

1 pizca de bicarbonato de sodio

Azúcar glas

Aceite para freír

Para adornar

120-150 g de Nutella® (15 g/porción)



En esta deliciosa receta,
15 g de Nutella® por
persona son suficientes
para disfrutar de todo su
sabor.

ELABORACIÓN



1

Pon un montoncito de harina en la tabla de amasar y rompe los huevos en el medio. Añade el azúcar, el anís triturado, el Vin Santo, la ralladura de naranja y el bicarbonato de soda. Mézclalo todo con fuerza y luego extiende la masa hasta obtener una lámina muy fina.



2

Corta formas de rombo con una rueda dentada.



3

Fríelas, pocas a la vez, en abundante aceite muy caliente. Luego escúrrelas y cuando estén listas ponlas en un papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Espolvorea las chiacchiere con azúcar glas y sírvelas calientes, y adórnalas con Nutella®.

La emoción te dejará sin palabras. Comparte la receta con el hashtag #recetadenutella

Cada región italiana tiene un nombre diferente para estos dulces: cenci, frappe, bugie, crostoli... Pero siempre tienen el mismo sabor único e inimitable de **chiacchiere**, también conocidas como alas de ángel, que presentamos en esta receta con Nutella®.