

RECETTE

Chiacchiere de carnaval (ailes d'ange) au Nutella®

Moyen

10 Portions

40 min



INGRÉDIENTS

POUR 8-10 PORTIONS

300 g de farine

2 œufs

50 g de sucre

30 g d'anis

1 verre de Vin Santo

Zeste râpé d'une orange non traitée

1 pincée de bicarbonate de soude

Sucre glace

Huile pour la friture

Pour la garniture

120-150 g de Nutella® (15 g/portion)



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION

**1**

Versez la farine en puits sur un plan de travail et cassez les œufs au milieu. Ajoutez le sucre, l'anis écrasé, le Vin Santo, le zeste d'orange et le bicarbonate de soude. Mélangez vigoureusement le tout, puis étalez la pâte en une feuille très fine.

**2**

Coupez la pâte en forme de losange à l'aide d'une roulette à pâtisserie.



3

Faites frire les losanges, quelques-uns à la fois, dans une grande quantité d'huile très chaude. Puis égouttez-les et, lorsqu'ils sont prêts, mettez-les sur un papier absorbant pour ôter l'excédent d'huile. Saupoudrez les chiacchiere de sucre glace et servez-les chaudes en les garnissant de Nutella®.

**Cette friandise ravira vos papilles.
Partagez la recette avec le hashtag
#nutellarecipe**

Chaque région d'Italie a un nom différent pour les désigner : cenci, frappe, bugie, crostoli... Mais elles ont toujours le même goût unique et inimitable des **chiacchiere**, également connues sous le nom d'ailes d'ange, présentées dans cette recette garnies de Nutella®.