

Struffoli con Nutella®

Media

3 h 20 min



INGREDIENTI

PER 10 PORZIONI

150 g di Nutella®

300 g di farina

3 uova

50 g di zucchero

70 g di burro fuso

½ cucchiaino da tè di lievito in polvere

50 ml di anisetta

4 cucchiai da tavola di miele

1 baccello di vaniglia

olio per friggere

un pizzico di sale

PROCEDIMENTO



1 | Mescolate la farina con le uova, il burro fuso, lo zucchero, il lievito, il sale, l'anisetta e la vaniglia fino a ottenere un impasto morbido ed elastico

Lasciate riposare per almeno 2 ore e mezza in frigorifero avvolto in pellicola di plastica. Quanto più lungo il tempo di riposo, tanto più morbidi saranno gli struffoli al loro interno



2 | Suddividete l'impasto in tante striscioline cilindriche dello spessore di un dito

Tagliate le striscioline in cubetti da 2 cm e disponeteli su una superficie spolverata di farina



3 | Riempite una pentola con abbondante olio e scaldate ad alta temperatura (170 °C) senza arrivare al punto di fumo. Friggete i cubetti nell'olio

Rimuoveteli con una schiumarola

Scolateli e lasciateli asciugare su carta da cucina

**4**

Riscaldate 4 cucchiaini da cucina di miele in un pentolino a fuoco medio e immergetevi i cubetti fritti.

Toglieteli dal pentolino e disponeteli a corona su un piatto da portata.

Utilizzando una tasca da pasticciere, decorate con cordoncini di Nutella® e servite.