

Struffoli con Nutella®



INGREDIENTI per 6 porzioni



DIFF



PORZ



INGR

180



MIN

- ✔ 300 g Farina
- ✔ 3 Uova intere
- ✔ 70 g Burro
- ✔ 1 Bustina di vanillina
- ✔ 1 Bicchierino di liquore all'anice
- ✔ 1 Pizzico di sale
- ✔ 100 g Zucchero
- ✔ Scorza di 1 limone
- ✔ ½ cucchiaino di lievito per dolci
- ✔ Olio di semi per friggere

Per guarnire e completare

- ✔ Granella di nocciole
- ✔ 90 g di Nutella® (15 g/porzione)





STEP 1

Amalgamate la farina, le uova, il burro fuso, la vanillina, il liquore, il sale, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata, mescolando fino a ottenere una pasta morbida ed elastica. Copritela con la pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 2 ore e mezzo.



STEP 2

Smuovete la pasta velocemente e ritagliate dei panetti dai quali ricaverete tante sfere di pasta: devono poter essere racchiuse tra pollice e indice.



STEP 3

Friggete le sfere di pasta in abbondante olio di semi, poi scolatele su un foglio di carta assorbente. Ponete nel piatto quattro struffoli per porzione, aggiungete 15 g di Nutella®, guarnite con le nocciole e servite.