

RECETA

Chiacchiere de carnaval con Nutella®

Media

10 Porciones

40 min



INGREDIENTES

PARA 8-10 PORCIONES

300g harina

2 huevos

50g azúcar

30g anís

1 copa de vino santo

Ralladura de naranja

1 pizca de bicarbonato de sodio

Azúcar glass

Aceite para freír

Para adornar

120-150g Nutella® (15g/porción)



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO

**1**

Pon la harina en una tabla de pastelería y rompe los huevos en la mitad. Agrega el azúcar, el anís triturado, el vino santo, la ralladura de naranja y el bicarbonato de sodio. Mezcla todo junto con fuerza, y esparce la masa como una hoja delgada.

**2**

Corta figuras de diamantes utilizando una rueda dentada.

**3**

Fríelos, unos a la vez, en aceite muy caliente. Luego escúrrelos y ponlos en papel absorbente para remover el exceso de grasa. Espolvorea los chiacchiere con azúcar glass y sírvelos calientes, decorando con Nutella®.

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

Cada región de Italia tiene un nombre diferente para éstos: cenci, frappe, bugie, crostoli... Pero siempre tienen el mismo único e inimitable sabor de chiacchiere, también conocidos como Alas de Ángel, presentados en esta receta con Nutella®.