

PRZEPIS

# Struffoli z kremem Nutella®

Średnie

3 h 20 min



## Składniki na 10 porcji

150 g kremu Nutella®

300 g mąki

3 jajka

50 g cukru

70 g roztopionego masła

pół łyżeczki drożdży

50 ml likieru Anisette

4 łyżki miodu

1 laska wanilii

olej do smażenia

szczypta soli



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

## WYKONANIE



1

Wymieszaj mąkę z jajkami, roztopionym masłem, cukrem, drożdżami, solą, likierem Anisette i wanilią. Ciasto powinno być miękkie i elastyczne.

Zawiń ciasto w folię plastikową i wstaw na co najmniej 2 godziny do lodówki. Im dłużej ciasto odpoczywa, tym bardziej miękkie będzie wnętrze struffoli.



2

Uformuj z ciasta walce o grubości palca.

Pokrój je w 2-centymetrową kostkę i rozłóż na oprószonej mące stolnicy.



3

Do garnka wlej olej i podgrzej do temperatury 170°C. Uważaj, by go nie przypalić. Po kolei smaż kostki ciasta.

Wyjmuj je z garnka za pomocą cedzaka. Usmażone kostki odkładaj na arkusz ręcznika papierowego.

**4**

Podgrzej w rondelku 4 łyżki miodu i zanurzaj w nim usmażone kostki ciasta.

Następnie na talerzu uformuj z ciasta koronę.

Za pomocą rękawa cukierniczego udekoruj ciasto liniami z kremu Nutella®. Deser jest gotowy do podania.