

Struffoli com Nutella®

Média

3 h 20 min



INGREDIENTES

PARA 10 PORÇÕES

150 g de Nutella®

300 g de farinha

3 ovos

50 g de açúcar

70 g de manteiga derretida

1/2 colher de chá de fermento em pó

50 ml de licor de anis

4 colheres de sopa de mel

1 vagem de baunilha

óleo para fritar

1 pitada de sal

INSTRUÇÕES

**1**

Mistura a farinha com os ovos, a manteiga derretida, o açúcar, o fermento, o sal, o licor de anis e a baunilha de modo a obter uma massa macia e elástica.

Deixa repousar pelo menos 2 horas e meia no frigorífico, coberto com película aderente. Quanto mais repousar, mais macio será o centro do struffoli.

**2**

Agarra na massa e corta-a em vários fios, todos com a espessura aproximada de um dedo.

Depois, corta esses fios em cubos de 2 cm e coloca-os numa superfície previamente polvilhada com farinha.

**3**

Enche uma frigideira com óleo abundante e aquece-o a uma temperatura alta (170 °C), mas sem chegar a deitar fumo. Vai fritando os cubos.

Retira-os com uma escumadeira.

Escorre-os e deixa-os secar em papel de cozinha.

**4**

Num tacho, aquece 4 colheres de sopa de mel em lume médio e vai adicionando os cubos fritos.

Retira-os e, num prato para servir, vai formando uma coroa.

Com uma manga de pasteleiro, decora com fios de Nutella[®], e serve.

Apresentação final