

RECEITA

Biscoitos Cartellate com Nutella®

Média

50 min



INGREDIENTES

PARA 9 PORÇÕES

500 g de farinha sem fermento

100 g de azeite extra virgem

150 g de vinho branco seco

Óleo para fritar

Para acompanhar

135 g de Nutella® (15 g/porção)



Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa são suficientes para apreciar todo o seu sabor!

INSTRUÇÕES

**1**

Coloca a farinha num monte em cima de uma tábua. Adiciona o azeite, mistura suavemente e vai gradualmente adicionando o vinho branco, mexendo sempre. Amassa bem tudo para criar uma bola suave e compacta.

**2**

Corta a massa em pedaços mais pequenos e estende-os com um rolo da massa para criar folhas de 2-3 mm de espessura. Utiliza um cortador serrado para cortar as folhas em tiras de 20x4 cm.



3

Dobra e aperta as tiras, de modo a formar espaços entre aberturas do tamanho de dedos, e secções lisas e estreitas. Enrola as tiras para formar pequenas flores, selando firmemente a parte final da massa em cada uma para evitar que se desenrolem durante a fritura.



4

Frita os biscoitos cartellate até estarem dourados e estaladiços. Seca-os em papel absorvente. Enche uma manga de pasteleiro com Nutella® e decora os biscoitos.

Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Os biscoitos cartellate são um dos doces tradicionais mais emblemáticos da região italiana da Apulia e, especialmente, da comarca de Salento. Se te encontrares nessa parte do mundo na época do Natal, verás grandes pilhas destas crocantes iguarias em todas as casas. Surpreende toda a gente com a nossa **receita de biscoitos Cartellate com Nutella®**.