

RECEITA

# Chiacchiere (asas de anjo) de Carnaval com Nutella®

Média

10 Portions

40 min



## INGREDIENTES

PARA 8-10 PORÇÕES

300 g de farinha sem fermento

2 ovos

50 g de açúcar

30 g de anis em grão

1 copo de Vin Santo

Raspa da casca de 1 laranja não encerada

1 pitada de bicarbonato de sódio

Açúcar em pó

Óleo para fritar

**Para a decoração**

120-150 g 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 e parte os ovos no centro. Adiciona o açúcar, o anis em grão, o vinho, a raspa de laranja e o bicarbonato de sódio. Mistura tudo bem e, a seguir, espalha a massa com um rolo até formar uma camada muito fina.

**2**

Corta losangos de massa com um cortador de roda.



3

Frita os losangos, poucos de cada vez, em óleo abundante e muito quente. A seguir, à medida que forem ficando prontos, coloca-os em papel absorvente para eliminar o excesso de gordura. Polvilha os chiacchiere com açúcar em pó e serve-os quentes, decorados com Nutella®.

## O entusiasmo deixar-te-á sem palavras. Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Cada região de Itália tem um nome específico para estes doces: *cenci*, *frappe*, *bugie*, *crostoli*... Mas têm sempre o sabor inconfundível e inimitável dos **chiacchiere**, também conhecidos como “asas de anjo”, apresentados nesta receita com Nutella®.