

Gogoșele Struffoli cu Nutella®

Mediu

10 Porții

3 h 20 min



Ingrediente

150 g Nutella®

300 g făina

3 oua

50 g zahar

70 g unt topit

½ lingurita de drojdie uscata

50 ml de lichior cu aroma de anason

4 linguri de miere de albine

1 pastaie de vanilie

ulei pentru prajit

un praf de sare

Pași



1

Amestecati faina cu ouale, untul topit, zaharul, drojdia, sarea, lichiorul cu aroma de anason si semintele de vanilie, pentru a obtine un aluat moale si elastic.

Dupa ce l-ati invelit in folie alimentara, puneti aluatul in frigider timp de minim 2 ore si jumatate. Cu cat mai mult va sta la rece, cu atat mai fraged va fi interiorul gogoselelor struffoli.



2

Scoateti aluatul din frigider si modelati din el multe fasi subtiri de grosimea unui deget.

Taiati fasiile in cubulete cu latura de 2 cm si puneti-le pe o suprafata tapetata cu faina.

3

Umpleti un vas cu mult ulei si incineti-l la temperatura mare (170°C), dar fara a-l arde. Puneti cubuletele de aluat in baia de ulei, succesiv, unul cate unul.

Scoateti gogoselele din ulei cu ajutorul unei spumiere.

Scurgeti-le bine de ulei si puneti-le pe un prosop de hartie.

**4**

Intr-un vas separat, incalziti 4 linguri de miere de albine, la temperatura medie, apoi scufundati gogoselele in miere.

Scoateti-le din miere si aranjati-le pe un platou, lipindu-le una de cealalta in forma de coroana.

Cu ajutorul unui pos pentru ornat, decorati cu Nutella® si apoi serviti.

Et voila