

REȚETA

Biscuiți Cartellate cu Nutella®

Mediu

50 min



INGREDIENTE

PENTRU 9 PORȚII

500 g făină

100 ml ulei de măsline extra virgin

150 ml vin alb sec

ulei pentru prăjit

Pentru ornat

135 g Nutella (15 g/porție)



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

MOD DE PREPARARE

**1**

Pune toată făina grămadă pe o suprafață de lucru. Aduă uleiul de măsline, amestecă cu grijă, apoi aduă treptat vinul alb, continuând să amesteci. Frământă pentru a crea o minge moale, compactă.

**2**

Taie aluatul în bucăți mai mici și rulează-le cu sucitorul pentru a crea foi de 2-3 mm grosime. Cu ajutorul unui cuțit zimțat, taie fâșiile de aluat în funde de circa 20x4 cm.



3

Răsucește-le și prinde capetele între degete ca să crezi spații între ele, ca un fel de flori cu petale. Întărește „codița florii”, ca să nu se desfacă la coacere.



4

Prăjește biscuiții cartellate în ulei până devin aurii. Apoi usucă-i pe hârtie absorbantă. UMLE un poș cu Nutella® și decorează biscuiții cartellate.

Distracție plăcută! Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Biscuiții Cartellate reprezintă unul dintre dulciurile emblematice și tradiționale din regiunea Apulia, în special din Salento. Dacă ajungi vreodată în acea parte a lumii în timpul sărbătorilor de Crăciun, ai să vezi aceste dulciuri crocante în fiecare casă.

Uimește-i pe toți cu această rețetă de biscuiți cartellate cu Nutella®.