

REȚETA

# Minciunile de carnaval (chiacchiere, aripi de înger) cu Nutella®

Mediu

10 Porții

40 min



## INGREDIENTE

**PENTRU 8-10 PORȚII**

300 g făină obișnuită

2 ouă

50 g zahăr

30 g anason

1 pahar de vin Santo

coaja rasă de la o portocală sănătoasă

un vârf de linguriță bicarbonat de sodiu

zahăr pudră

ulei pentru prăjit

**Pentru ornat**

120-150 g Nutella® (15 g/porție)



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

## MOD DE PREPARARE



**1** | Formează o grămadă din făină pe suprafața de lucru și sparge ouăle în mijloc. Aduă zahăr, semințele măcinate de anason, vinul Santo, coaja de portocală rasă și bicarbonatul de sodiu. Amestecă totul, apoi întinde aluatul într-o foaie subțire.



**2** | Taie forme romboide cu ajutorul unui cuțit zimțat.

**3**

Prăjește minciunelele, câteva odată, câte încap în tigaia cu ulei încins. Apoi scoatele pe șervete de hârtie absorbante ca să îndepărtezi excesul de grăsime. Pudrează-le cu zahăr și servește-le cu garnitură de Nutella®.

## Vei rămâne mut de admirație. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Fiecare regiune din Italia are un nume diferit pentru acestea: cenci, frappe, bugie, crostoli... Dar mereu au același gust unic de chiacchiere, minciunele, cunoscute și ca aripioare de îngerăș, acum și în această rețetă cu Nutella®.