

РЕЦЕПТ

# Печиво "Ангельські крила" з Nutella®

Середньої складності

10 Порції

40 хвилин



## Інгредієнти

на 8-10 порцій

300 г борошна

2 яйця

50 г цукру

30 г насіння анісу

1 склянка білого десертного вина

цедра 1 апельсина

Дрібка соди

Цукрова пудра

Олія для смаження

**Для начинки:**

120-150 г Nutella® (15 г / порція)



Для приготування  
страви досить 15 г  
Nutella® на одну порцію.

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

**1**

Насипте борошно гіркою на кондитерську дошку і розбийте яйця в середину. Додайте цукор, подрібнене насіння анісу, десертне вино, апельсинову цедру та соду. Ретельно все перемішайте, а потім розкачайте тісто в дуже тонкий лист.

**2**

Виріжте з тіста фігури у формі ромбів за допомогою зубчастого колеса.

**3**

Смажте їх по декілька штук у великій кількості дуже гарячої олії. Потім покладіть на абсорбуючий папір, щоб видалити надлишки жиру. Посипте печиво цукровою пудрою і подайте його теплим, прикрасивши Nutella®.

**Від смачного захвату вам перехопить подих! Поділіться рецептом, використовуючи хештег #nutellарецепти**

Кожен регіон Італії має різну назву для цього печива: ценці, фрапе, баджі, кростолі... Але все це печиво "Ангельські крила", неповторне на смак, представлене у цьому рецепті разом з Nutella®.