



© Ferrero, 2016

## ЖАРЕННЫЕ КУКУРУЗНЫЕ ПАЛОЧКИ СОРУЛЛИТОС С NUTELLA®

ВЫПЕЧКА | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | ПОЛДНИК | УЖИН | БАНКЕТ  
| КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

*Количество: 24шт (8 порций)*

*Порция: 3 палочки*

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тесто для палочек соруллитос:
- 2 стакана воды
- 1 ч.л. соли
- 1 ¼ стакана кукурузной муки
- 2 ст.л. сливочного масла
- 113 г Nutella®

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Тесто для палочек соруллитос:

Вскипятите воду. Добавьте соль, кукурузную муку и масло. Перемешивайте, пока не образуется шар, и смесь не начнёт отставать от стенок кастрюли.

Переложите шар теста в миску и дайте постоять 5 минут.

Скатайте чайную ложку (с горкой) смеси в шарик.

Покатайте шарик по ровной поверхности, чтобы получилась тонкая палочка длиной около 6 см.

Повторите с оставшимся тестом.

Обжарьте во фритюре до золотисто-коричневого цвета.

Подавайте с Nutella® (около 14 г на порцию) для макания.