

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Chinuliddi

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### PER LA PASTA

- 1 kg di farina
- 6 uova
- 300 g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 tazzina scarsa di anice
- 1 cucchiaino di cannella
- la buccia grattugiata di un limone.

### PER IL RIPIENO

- abbondante Nutella
- abbondante marmelata di uva fragola.

### INOLTRE

- abbondante olio di semi
- poco zucchero a velo.

# PREPARAZIONE



2 Per la pasta: mettete la farina in una ciotola e praticare un buco, al centro mettete le uova.



3 Aggiungete poi il cucchiaino di cannella, il limone grattugiato, l'anice, lo zucchero, piano piano l'olio ed infine il lievito.





- 4 Impastare bene fino ad ottenere un impasto morbido e lavorabile, toglietelo dal recipiente e formate un filoncino da cui ricavarete tanti panetti.





5 Prendere un panetto per volta e stendete con il mattarello una sfoglia.



6 Ricavate tanti dischetti.



- 7 Mettete al centro della formina per panzerotti un disco di pasta, spennellate il bordo con un uovo sbattuto.



8 Farcite con la Nutella e chiudete.



9 Procedete nello stesso modo con la marmellata.





10 In una casseruola mettete abbondante olio e fate friggere fino a doratura.



11 Meteteli sopra della carta assorbente.



12 Cospargeteli con lo zucchero a velo.





# Chinuliddi



Nutella

Mustarda