

Le "chiacchiere" di Carnevale

Inviato da Vanessa Dell'Elce
domenica 22 febbraio 2009

Riproponiamo la ricetta di uno dei dolci tipici di Carnevale

LE "CHIACCHIERE" di CARNEVALE

INGREDIENTI

Per la pasta:

- 500 gr. Di farina;
- 3 tuorli;
- 100 gr. di burro o di margarina (a scelta);
- 100 gr. di zucchero;
- un pezzo di buccia di limone accuratamente lavata e grattugiata;
- 250 gr. di latte;
- 1 bicchiere di liquore di anice (o si possono utilizzare le mentine di anice ben triturate);
- un pizzico di sale;
- 1 bustina di lievito per dolci.

Per la decorazione:

- 1 astuccio di zucchero a velo
- 125 gr di olio per friggere.

ESECUZIONE:

Disponete sulla spianatoia la farina a fontana, setacciatevi nel mezzo il lievito per dolci, aggiungere il pizzico di sale e dopo aver mescolato aggiungere lo zucchero. Prendere il burro (o la margarina) scioglierlo in un pentolino e aggiungere nell'impasto insieme ai tuorli, alla scorza di limone e al liquore (o le mentine triturate). Impastare il tutto con graduale aggiunta del latte necessario, fino ad ottenere una pasta morbida e liscia. Terminato di aggiungere gli ingredienti, dare la forma di una palla all'impasto e copritelo con una carta velo (o pellicola trasparente) affinché riposi per ben tre ore a temperatura ambiente. Con un matterello stendere a pasta sfoglia molto sottile e, servendosi di una rotella, tagliate le chiacchiere (o bugie) di carnevale della forma desiderata.

Friggete in abbondante olio caldo per alcuni minuti le vostre chiacchiere e lasciatele riposare su di una carta assorbente, una volta tolte dal fuoco. Cospargere con lo zucchero a velo una volta raffreddate.

Vanessa Dell'Elce