

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiacchiere al cacao e castagne

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Chiacchiere al cacao e castagne

INGREDIENTI

FARINA 00 190
FARINA DI CASTAGNE 45 gr
CACAO AMARO 20 gr
LIMONE solo la scorza - ½
ZUCCHERO SEMOLATO 50 gr
VINO BIANCO 80 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20 gr
SALE 1 pizzico
UOVO 1
TUORLO D'UOVO 1
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
ZUCCHERO A VELO per guarnire -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le chiacchiere al cacao e castagne, utilizzate lo stesso procedimento, delle classiche chiacchiere, dovrete solamente cambiare la base degli ingredienti. Ma vediamo insieme come procedere: impastate con l'impastatrice, la farina bianca e quella di castagne, insieme allo zucchero, l'uovo intero e il tuorlo, il cacao amaro, la scorza di mezzo limone, l'olio extravergine d'oliva, insieme ad un pizzico di sale; fino ad ottenere un

impasto omogeneo e dalla consistenza non troppo morbida.

- 2 Appena l'impasto avrà raggiunto la consistenza desiderata, formate un panetto e, avvolgetelo con la pellicola trasparente, quindi lasciatelo riposare per circa 30 minuti.
- 3 A questo punto con l'aiuto della sfogliatrice tirate la pasta in una sfoglia sottile, calcolate un'altezza di 5 mm. Durante la lavorazione spolverate la pasta con poca farina, in maniera tale da non farla attaccare.
- 4 Ricavate dalle strisce di sfoglia, dei rettangoli o delle forme a vostro piacere, anche irregolari. Prima di procedere nella cottura, lasciate riposare le chiacchiere, in frigo per 20 minuti circa per avere maggiore sbalzo termico e, regalare alle chiacchiere maggiore croccantezza.
- 5 In una padella fate scaldare l'olio per friggere e, portate ad una temperatura di circa 170-180°C. Friggete le chiacchiere poche per volta, in maniera tale da mantenere la temperatura dell'olio costante. Fatele cuocere fino a doratura completa, quindi con un mestolo forato, ritiratele dall'olio.
- 6 Lasciate raffreddare le chiacchiere su un foglio di carta assorbente, in maniera tale da far eliminare l'olio di frittura in eccesso.
- 7 Spolverate le chiacchiere al cacao e castagne con lo zucchero a velo e servite.