

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Chiacchiere vegane

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



Chiacchiere vegane

## INGREDIENTI

- FARINA 250 gr
- LATTE DI SOIA 77 gr
- ZUCCHERO SEMOLATO 50 gr
- VINO BIANCO 80 gr
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20 gr
- LIMONE solo la scorza - ½
- SALE 1 pizzico
- OLIO DI SEMI PER FRITTURA
- MIELE DI CASTAGNO per guarnire -

## PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare le chiacchiere vegane, in alternativa alle classiche chiacchiere di carnevale, utilizzate lo stesso procedimento, naturalmente cambiando la base degli ingredienti. Ma vediamo insieme come procedere: impastate con l'impastatrice, la farina, lo zucchero, il vino, il latte di soia, 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** Quando l'impasto sarà pronto, avvolgetelo con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare per circa 30 minuti.
- 3** A questo punto tirate la pasta in una sfoglia sottile utilizzando la sfogliatrice che solitamente utilizzate per la pasta all'uovo, calcolate un'altezza di 5 mm. Durante la lavorazione spolverate la pasta con poca farina, in maniera tale da non farla attaccare.
- 4** Ricavate dalla sfoglia delle strisce, dei rettangoli, dei nodi o forme a vostro piacere anche irregolari. Prima di procedere nella cottura, lasciate riposare le chiacchiere, in frigo per 20 minuti circa per avere sbalzo termico. Questo passaggio regalerà alle chiacchiere maggiore croccantezza.
- 5** Versate in una padella 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** Trasferite le chiacchiere fritte, su di un foglio di carta assorbente affinché si asciughino dall'olio in eccesso, lasciate raffreddare.
- 7** Cospargetele con del miele di castagno e servite.