

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cenci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 240 gr

UOVA 2

BURRO 20 gr

ZUCCHERO 20 gr

MARASCHINO oppure Marsala - 1
cucchiaio da tavola

SALE 1 pizzico

I **cenci** sono una specie di chiacchiere o frappe e sono una ricetta tipica toscana, che viene consumata soprattutto durante le festività carnevalesche. La ricetta è semplicissima, vi basterà mischiare gli ingredienti che sono elencati e otterrete un impasto sodo da stendere, da cui ricaverete tanti rettangoli o rombi che verranno fritti. Si sa, a Carnevale ogni fritto vale!

Provata questa ricetta, volendo ampliare il vostro buffet delle feste, realizzate anche le famosissime [chiacchiere](#)!

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare la ricetta dei cenci per prima cosa mischiare e formare una pasta soda. Lavorare a lungo sulla spianatoia e, successivamente, formare un panetto e lasciarlo riposare per un po', coperto da un tovagliolo.
Stendere una sfoglia di circa 1/2 cm e tagliarla con la rotella a strisce formando anche nodini, triangoli, intrecci. Friggere in abbondante olio caldo e, quando sono ancora bollenti, spolverare con zucchero (oppure zucchero a velo).

CONSIGLIO

Come faccio ad ottenere una buona frittura?

L'olio deve essere ben caldo e al punto giusto, fai la prova stecchino, se fa intorno le bollicine, l'olio è pronto!

Posso preparare prima l'impasto?

Certo, lascialo in frigo finché non ti occorre.

Con cosa potrei decorare?

Puoi aggiungere zuccherini e frutta candita nel vassoio ad esempio.