

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiacchiere ripiene

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



PER LE CHIACCHIERE

300 g di farina

50 g di burro

3 uova

sale.

PER IL RIPIENO

marmellata di albicocche

nutella.

PER LA FRITTURA

olio di semi.

PREPARAZIONE

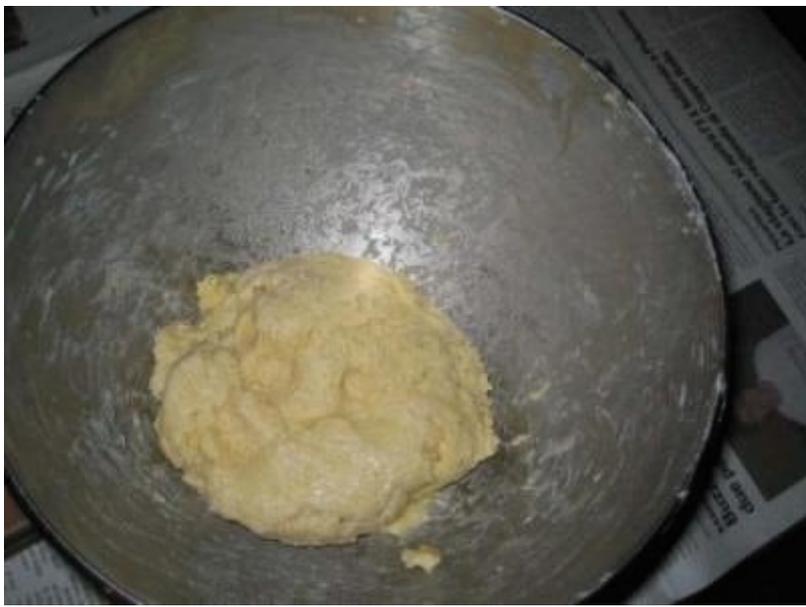
1 Nella planetaria mettete tutti gli ingredienti delle chiacchiere.



2 E impastare.



3 Dovrete ottenere un impasto come questo.



4 Lasciate riposare la pasta per 1 ora.



5 Stendete la pasta con la sfogliatrice. Dovrete ottenere delle sfoglie sottili

Su alcune sfoglie disponete a mucchietti un pò di nutella, in altre la marmellata.



6 Piegare in due sigillando bene i bordi.



7 Friggere in abbondante olio di semi.

Appena scolate fatele sgocciolare su carta assorbente.



8 Quando sono fredde spolverizzare di zucchero a velo.

