DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Come preparare chiacchiere al forno croccanti e bollose

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 12 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Le **chiacchiere al forno** sono un'alternativa leggera e gustosa alle classiche chiacchiere fritte, perfette per il **Carnevale**.

INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 60 gr

BURRO 50 gr

VINO BIANCO 30 ml

UOVA 1

LIEVITO PER DOLCI 5 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaio da tavola

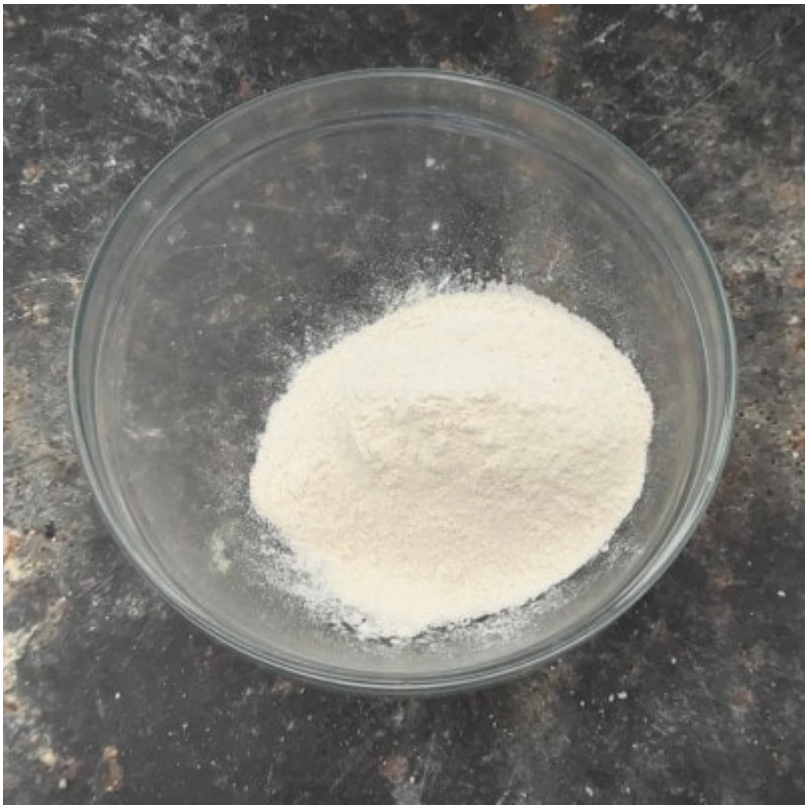
INGREDIENTI PER LA COPERTURA

ZUCCHERO A VELO

COME FARE LE CHIACCHIERE AL FORNO

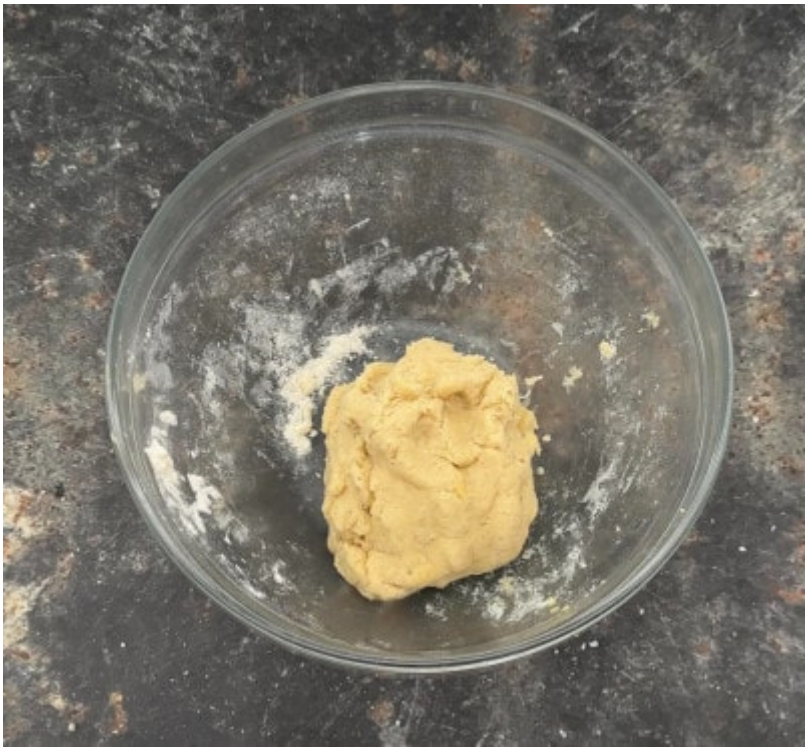
1 Per preparare le chiacchiere al forno per prima cosa metti in una ciotola la farina, lo

zucchero ed il lievito per dolci, mescola e fai uno spazio al centro.



2 Aggiungi alle polveri l'uovo, il vino, l'estratto di vaniglia ed il burro a pezzetti.

3 Inizia ad impastare gli ingredienti con la punta delle dita, quando avrai ottenuto un panetto morbido avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare per mezz'ora a temperatura ambiente.



4 A questo punto, su un piano infarinato e con l'aiuto di un mattarello, stendi il panetto cercando di ottenere una sfoglia sottile, puoi utilizzare anche la macchinetta per la pasta. Con una rotella tagliapasta dentellata taglia dei rettangoli e pratica delle incisioni oblique centrali. Sbollenta le chiacchiere in una pentola con acqua bollente, questo passaggio deve essere veloce, non mettere più di due chiacchiere per volta.

5 Scola le chiacchiere e mettile su una teglia con carta forno, cuocile in forno ventilato a

180°C cinque minuti per lato. Quando sono cotte, sforna le chiacchiere al forno e cospargile con abbondante zucchero a velo.

Chiacchiere al forno friabili e bollose

Le **chiacchiere al forno** sono l'alternativa perfetta alle classiche chiacchiere fritte, ideali per chi desidera un **dolce di Carnevale leggero** ma altrettanto gustoso. Con la loro consistenza friabile e il profumo di vaniglia e agrumi, queste chiacchiere conquistano al primo assaggio. La ricetta è semplice e richiede pochi ingredienti, rendendole facili da preparare anche per chi non è esperto in cucina. Segui il nostro procedimento passo dopo passo e scopri come ottenere chiacchiere al forno bollose e croccanti, perfette per festeggiare il Carnevale con gusto e

leggerezza.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Usa vino bianco o grappa per aromatizzare l'impasto, ma puoi anche optare per succo d'arancia o acqua per una versione analcolica.
Non buttare gli scarti di impasto: reimpastali e stendili di nuovo per creare altre chiacchiere.
Per una variante aromatica, aggiungi scorza di limone o arancia grattugiata all'impasto.
Sbollentare le chiacchiere prima della cottura è il segreto per ottenere una consistenza bollose e friabile anche al forno.

Come conservare le chiacchiere al forno

Conserva le **chiacchiere al forno** a temperatura ambiente per un massimo di 2 giorni, coperte con pellicola trasparente per mantenerle friabili. Non è consigliabile congelarle, poiché perderebbero la loro croccantezza.

Potresti cucinare anche...

Frittelle in friggitrice ad aria: un'altra versione leggera dei dolci di Carnevale.
Zeppole senza burro al forno: alternativa più leggera e salutare.
King cake: il colorato dolce di Carnevale della tradizione americana.
Bugnes: una variante francese delle chiacchiere, croccante e golosa.
Bignè di San Giuseppe: un classico italiano ripieno di crema.
Strauben del Trentino: dolci fritti dalla forma a spirale, tipici delle feste.