

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiacchiere al caramello salato

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 20 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



Le **chiacchiere al caramello salato** rappresentano l'evoluzione contemporanea del **dolce di Carnevale per eccellenza**. Questa ricetta sposa la friabilità estrema della sfoglia tradizionale con l'intensità del caramello, bilanciato da un pizzico di sale che esalta ogni sapore. È la scelta vincente se desideri presentare un dessert originale che rompa gli schemi, perfetto per un fine pasto raffinato o per un buffet di festa diverso dal solito.

Per un Carnevale davvero strepitoso, puoi servire queste delizie insieme alle classiche [Graffe fritte](#) alle soffici [Castagnole alla ricotta](#). Se cerchi altre ispirazioni particolari, non perderti la versione delle [chiacchiere sandwich al mascarpone](#) o le golose [chiacchiere al pistacchio](#)

. Preparare le chiacchiere al caramello salato richiede un po' di attenzione nella gestione dello zucchero, ma il risultato finale, con quel contrasto unico tra la dolcezza bruna e la nota sapida, ripagherà ogni minuto speso in cucina.

INGREDIENTI

CHIACCHIERE

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

PANNA FRESCA 50 gr

BURRO 10 gr

SALE DI MALDON

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE DELLE CHIACCHIERE AL CARMELLO SALATO

- 1 Prepara le chiacchiere seguendo la nostra classica ricetta dalla riuscita perfetta. Prepara il caramello: in un pentolino dal fondo spesso, versa lo zucchero e lascialo sciogliere a fuoco medio senza mescolare, finché non diventa di un colore ambrato scuro. Decuoci il caramello: nel frattempo scalda la panna (non farla bollire). Quando lo zucchero è pronto, togliilo dal fuoco e versa la panna calda a filo, mescolando velocemente con una frusta (fai attenzione agli schizzi!). Completa la salsa: aggiungi il burro a tocchetti e mescola finché non è completamente sciolto.





2 Infine, unisci il sale Maldon e lascia intiepidire la salsa. Guarnisci e servi: spolverizza le chiacchiere con poco zucchero a velo e decora la superficie con il caramello facendolo colare a filo con un cucchiaio. Disponi su un piatto da portata e servi, accompagnando con altro caramello salato in una ciotola.



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: utilizza un mix di farina specifica per dolci senza glutine e assicurati che il caramello sia preparato in casa con ingredienti certificati.

Versione senza lattosio: per l'impasto usa l'olio al posto del burro e per il caramello sostituisci panna e burro con latte di cocco in lattina e burro vegetale.

Versione light: cuoci le chiacchiere in forno a 190°C per pochi minuti e aggiungi il caramello solo "a filo" per limitare le calorie senza rinunciare al gusto.

L'idea vegetariana/vegana: sostituisci le uova nell'impasto con un mix di acqua e liquore e prepara il caramello in versione vegana.

L'idea WOW: Spolvera le chiacchiere appena glassate con della granella di arachidi tostate o delle scaglie di cioccolato fondente per una marcia in più.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: aspetta che le chiacchiere siano completamente fredde prima di guarnirle con il caramello. Se le glassi da calde, l'umidità del caramello comprometterà la loro croccantezza.

Lo sfizio in più: aggiungi un pizzico di fior di sale direttamente sopra la glassa di caramello ancora umida: l'esplosione di sapore sarà ancora più decisa..

L'idea per i bambini: se il caramello salato risulta troppo intenso per i più piccoli, puoi omettere il sale nella glassa.

Idea antispreco: se ti avanza del caramello, conservalo in un vasetto di vetro in frigo: è squisito a colazione spalmato sulle fette biscottate o per arricchire una coppa di gelato.

CONSERVAZIONE

Le chiacchiere al caramello salato si conservano bene per 2 giorni. Tuttavia, a differenza delle versioni classiche, temono molto l'umidità a causa della glassa: riponile in un contenitore ermetico ben separandole con carta forno.