

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiacchiere al cioccolato fondente

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



Le **chiacchiere al cioccolato fondente** sono il simbolo indiscusso del Carnevale, una variante ancora più **peccaminosa e invitante della versione classica**. La loro caratteristica principale è la sfoglia sottile e friabile che, una volta fritta, si riempie di bolle dorate pronte ad accogliere una colata di cioccolato fuso. Prepararle è un rito che porta allegria in cucina e il profumo che sprigionano è davvero inconfondibile.

Per rendere la tua tavola di festa ancora più ricca, puoi abbinarle a delle morbide [frittelle in friggitrice ad aria](#) o servire come alternativa le [classiche frittelle di Carnevale](#). Se cerchi altre idee per i dolci fritti, non perderti [le ricette delle chiacchiere in tanti gusti](#). Realizzare le chiacchiere al cioccolato fondente richiede pochi

ingredienti semplici, ma è la cura nella stesura della pasta e la qualità del cioccolato a fare la vera differenza tra un dolce comune e un capolavoro di pasticceria casalinga.

INGREDIENTI

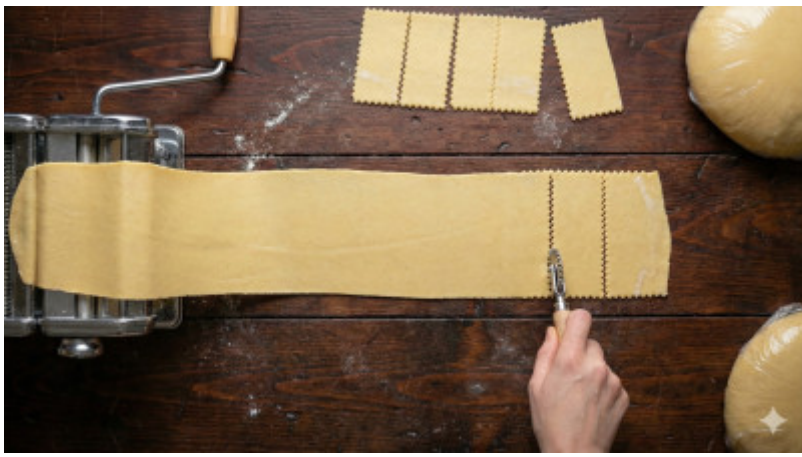
CHIACCHIERE ricetta completa -
CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr
ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE DELLE CHIACCHIERE AL CIOCCOLATO FONDENTE

1 Dopo avere preparato l'[impasto base delle chiacchiere](#) seguendo la nostra ricetta, avvolgilo nella pellicola alimentare e lascialo riposare a temperatura ambiente per almeno 30-60 minuti. Questo passaggio è fondamentale per rendere la pasta più facile da stendere.

Stendi la sfoglia: prendi una piccola porzione di impasto (tenendo il resto coperto) e passala nella macchina per la pasta partendo dallo spessore più largo. Ripiega la pasta su se stessa e ripassa più volte, diminuendo gradualmente lo spessore fino ad arrivare a quello più sottile (quasi trasparente). Se usi il mattarello, stendi la pasta con pazienza finché non sarà sottilissima.





2

Friggi: scalda l'olio di arachidi in una pentola alta fino a raggiungere i 170-175°C. Immergi poche chiacchiere alla volta: cuocile per pochi secondi per lato finché non saranno leggermente dorate e piene di bolle. Scolale con una schiumarola e adagiale su carta assorbente.

Sciogli il cioccolato: mentre le chiacchiere si raffreddano, sminuzza il cioccolato fondente e fallo sciogliere a bagnomaria o nel microonde (a intervalli di 30 secondi, mescolando ogni volta) finché non sarà fluido e lucido.





3 Decora: prendi una chiacchiera alla volta e immergila per metà nel cioccolato fuso, oppure usa un cucchiaino o una sac-à-poche per creare delle striature artistiche di cioccolato su tutta la superficie.

Fai asciugare: disponi le chiacchiere su una gratella o su un foglio di carta forno finché il cioccolato non si sarà completamente solidificato. Se preferisci, spolverizza leggermente con zucchero a velo prima di servire.



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: sostituisci la farina 00 con un mix di farine naturali senza glutine (come riso e mais sottilissimo) aggiungendo un pizzico di gomma di xantano per rendere l'impasto elastico.

Versione senza lattosio: utilizza dell'olio di semi di girasole o un burro vegetale al posto del burro vaccino e assicurati che il cioccolato fondente sia puro.

Versione light: per una cottura più leggera, puoi cuocere le tue chiacchiere in forno ventilato a 190°C per circa 8-10 minuti, prima di decorarle con il cioccolato.

L'idea vegetariana/vegana: sostituisci le uova con una miscela di latte vegetale e un pizzico di amido, mantenendo la componente alcolica che serve a creare le bolle.

L'idea WOW: dopo aver colato il cioccolato fondente, spolvera con granella di pistacchi o scaglie di cocco disidratato per un contrasto cromatico e di gusto sorprendente.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: il segreto per le bolle sta nel riposo dell'impasto e nell'aggiunta di una parte alcolica (come grappa o marsala). L'alcol in frittura evapora istantaneamente, creando la spinta necessaria per gonfiare la sfoglia.

Lo sfizio in più: aggiungi la scorza grattugiata di un'arancia biologica nell'impasto; il connubio tra l'aroma degli agrumi e il cioccolato fondente è un classico intramontabile.

L'idea per i bambini: una volta ricoperte di cioccolato, lascia che i più piccoli decorino le chiacchiere con zuccherini colorati o codette. Sarà un divertimento unico!

Idea antispreco: Non buttare i ritagli irregolari della sfoglia! Friggili così come sono e servili in una ciotolina con una spolverata di zucchero a velo, diventeranno dei "coriandoli" croccanti da sgranocchiare.

CONSERVAZIONE

Le chiacchiere al cioccolato fondente si conservano perfettamente per 3-4 giorni se riposte in un contenitore di latta o sotto una campana di vetro, lontano dall'umidità che potrebbe farle rammollire.