

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiacchiere glassate al limone

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



Le **chiacchiere glassate al limone** sono la variante perfetta per chi desidera un dolce di Carnevale che unisca la **friabilità della tradizione a una nota agrumata e vivace**. La particolarità di questa versione risiede nel contrasto tra la sfoglia leggera, piena di bolle e croccante, e la copertura setosa che regala un profumo intenso a ogni assaggio. Il limone, con la sua acidità, bilancia perfettamente la dolcezza dello zucchero e la ricchezza della frittura, rendendo queste chiacchiere irresistibili.

Per un buffet di festa completo, potresti abbinarle a delle sfiziose [castagnole alla ricotta](#) o servire come alternativa le [chiacchiere all'alchermes](#). Se ami i sapori agrumati, non perderti la nostra versione del [chia pudding](#)

o questa sfiziosa variante della castagnole all'alchermes. Preparare le chiacchiere glassate al limone è un modo semplice ma originale per stupire gli amici, trasformando un classico del periodo in un dessert raffinato e dal gusto ricercato.

INGREDIENTI

CHIACCHIERE

ZUCCHERO A VELO 100 gr

SUCCO DI LIMONE

SCORZA DI LIMONE

PREPARAZIONE DELLE CHIACCHIERE GLASSATE AL LIMONE

- 1 Setaccia lo zucchero a velo all'interno di una ciotola per evitare la formazione di grumi fastidiosi. Spremi mezzo limone e filtra il succo con il colino, così da eliminare polpa e semi. Versa il succo a filo nello zucchero, un cucchiaino alla volta, e mescola energicamente con la frusta o il cucchiaio. Serviranno poche gocce. Lavora il composto finché non otterrai una glassa liscia, bianca e dalla consistenza densa ma colante (se dovesse risultare troppo liquida, aggiungi un po' di zucchero a velo; se troppo densa, un'altra goccia di limone).





- 2 Disponi le chiacchiere (precedentemente preparate [seguendo la nostra ricetta](#)) su una gratella con sotto della carta forno, così da non sporcare il piano di lavoro. Distribuisci la glassa facendola cadere a filo sulle chiacchiere, creando dei decori irregolari o coprendole parzialmente come preferisci. Grattugia la scorza di limone fresca sopra la glassa ancora umida per dare un profumo più intenso e un tocco di colore. Lascia asciugare la glassa a temperatura ambiente per circa 15-20 minuti prima di servire.



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Utilizza un mix di farine naturali senza glutine e assicurati di stendere la pasta in modo molto sottile per non perdere la friabilità.

Versione senza lattosio: Sostituisci il burro nell'impasto con dell'olio di riso e prepara la glassa semplicemente con succo di limone e zucchero a velo.

Versione light: Per una variante meno calorica, cuoci le chiacchiere in forno a 190°C fino a doratura e solo dopo aggiungi la glassa al limone a filo.

L'idea vegetariana/vegana: Sostituisci le uova con una miscela di acqua e un pizzico di curcuma per il colore, mantenendo la componente alcolica per le bolle.

L'idea WOW: Aggiungi dei semi di papavero nell'impasto o sopra la glassa ancora umida; il contrasto tra il nero dei semi e il bianco della glassa renderà le tue chiacchiere glassate al limone bellissime da vedere. Trovi altre idee creative in questa [raccolta](#)

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Per una glassa perfetta e lucida, aggiungi lo zucchero a velo al succo di limone poco alla volta. La consistenza deve essere quella di una crema densa che scrive: se è troppo liquida scivolerà via, se troppo densa non si stenderà bene.

Lo sfizio in più: Grattugia della scorza di lime o di bergamotto sopra la glassa ancora fresca per un aroma ancora più complesso e agrumato.

L'idea per i bambini: Crea delle chiacchiere a forma di piccoli pesciolini o mascherine: il profumo di limone le renderà subito le loro preferite, magari insieme a queste [chiacchiere al cioccolato](#).

Idea antispreco: Non buttare i limoni dopo averli spremuti! Puoi tagliarli a pezzi e bollirli con acqua e aceto per pulire e igienizzare naturalmente il bollitore o il microonde.

CONSERVAZIONE

Le chiacchiere glassate al limone si conservano fragranti per 2-3 giorni in una scatola di latta o in un contenitore ermetico. Ti consiglio di metterle in un luogo fresco e asciutto, poiché la glassa soffre molto l'umidità.