

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiacchiere in friggitrice ad aria; croccanti e leggere senza frittura!

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [35 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 15 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGO



Prepara le chiacchiere croccanti e dorate con la [friggitrice ad aria](#): una ricetta facile e veloce che riesce sempre! Non rimpiangerai le [chiacchiere fritte](#)!

INGREDIENTI PER LE CHIACCHIERE IN FRIGGITRICE AD ARIA

FARINA 00 250 gr

LATTE 100 gr

UOVO 1

ZUCCHERO 20 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

OLIO DI SEMI

COME FARE LE CHIACCHIERE DI CARNEVALE IN FRIGGITRICE AD ARIA

1 In una ciotola sguscia l'uovo, aggiungi lo zucchero e mescola per incorporarlo. Unisci

l'estratto di vaniglia e il latte a filo, mescolando continuamente.





- 2 Setaccia la farina e il lievito, quindi incorpora le polveri prima con una forchetta e poi impasta con le mani fino ad ottenere un panetto omogeneo e un po' appiccicoso. Se il panetto risulterà non lavorabile aggiungi un po' di farina.



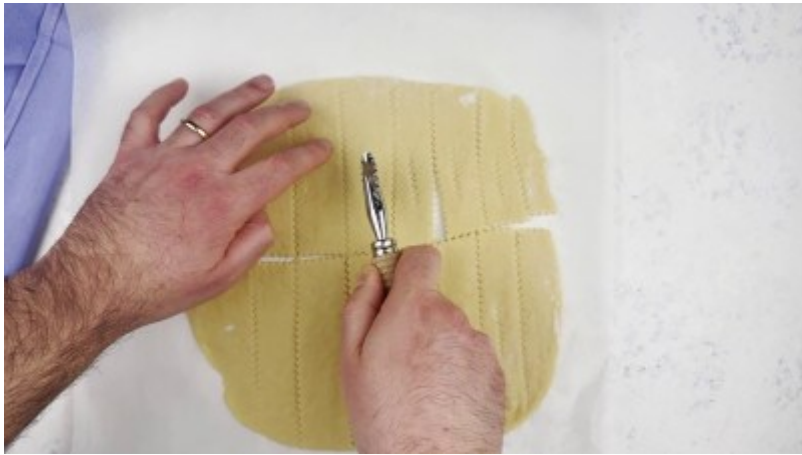
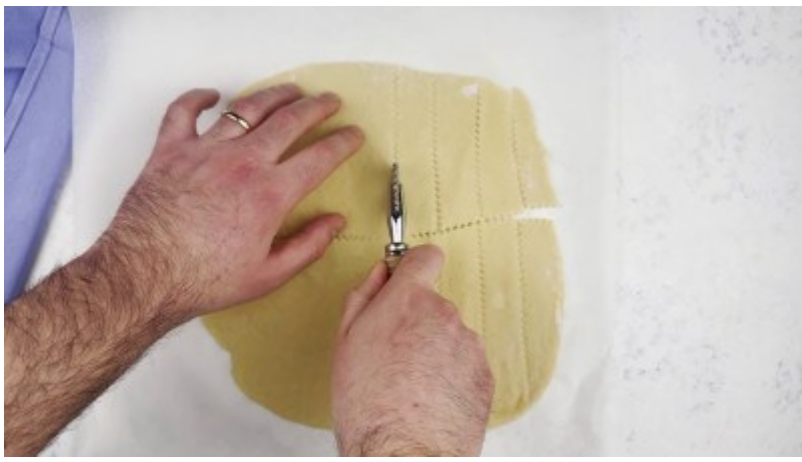


- 3** Dividi il panetto a metà, quindi stendi i panetti tra due sfoglie di carta forno leggermente infarinati. Dovrai ottenere due sfoglie dello spessore di 1 mm. Fai riposare le sfoglie in frigorifero per 15 minuti.





- 4 Taglia a piacere con una rotella dalla lama zigrinata. Adagia le chiacchiere nel cestello della friggitrice ad aria ricoperto di carta forno, irrori con olio di semi e cuoci a 195°C per 3-4 minuti.



5 Rigira, irrorata nuovamente con olio di semi e continua la cottura per altri 2 minuti,

dovranno risultare dorate. Per cuocere tutte le chiacchiere avrai bisogno di fare più infornate. Fai intiepidire le chiacchiere quindi spolverizza con zucchero a velo.



CHIACCHIERE DI CARNEVALE SENZA OLIO? PROVALE IN FRIGGITRICE

Le chiacchiere in friggitrice ad aria sono l'alternativa perfetta alle classiche fritte, per chi desidera un dolce più leggero ma ugualmente croccante e gustoso. Perfette per il Carnevale e non solo, queste chiacchiere sono semplici da preparare e cuociono in pochi minuti, senza bisogno di abbondanti quantità di olio. Il risultato? Dolci dorati, fragranti e irresistibili, pronti da gustare con una spolverata di zucchero a velo.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Consistenza perfetta: riponi le sfoglie in frigorifero per 15 minuti prima di tagliarle per ottenere una pasta più lavorabile.

Varianti di sapore: aggiungi scorza di limone o arancia grattugiata per un tocco di freschezza.

Riduzione dello spreco: se avanza dell'impasto, puoi conservarlo avvolto in pellicola trasparente per un giorno in frigorifero.

Doratura perfetta: irrorare leggermente con olio di semi per ottenere un colore dorato uniforme.

COME SI CONSERVANO LE CHIACCHIERE IN FRIGGITRICE AD ARIA?

Le chiacchiere in friggitrice ad aria si conservano per 2-3 giorni in un contenitore ermetico a temperatura ambiente. Per mantenere la croccantezza, evita di esporle all'umidità.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Chiacchiere al forno: la versione leggera e croccante.

Castagnole: soffici palline dolci perfette per il Carnevale.

Frittelle di mele: un dolce goloso e aromatico.

Zeppole senza burro: fritte o al forno, sempre irresistibili.

Biscotti al limone: croccanti e profumati, ideali per accompagnare un tè.

Bomboloni al forno: golosi e sfiziosi.