

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiacchiere miele e confettini

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 3 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



A Carnevale ogni dolce vale, ma le **chiacchiere miele e confettini** hanno una marcia in più: uniscono la croccantezza delle classiche [chiacchiere fritte](#) alla golosità colorata degli [struffoli](#) e della [cicerchiata](#). È una delle [varianti di chiacchiere](#) più allegre e scenografiche che ci siano, perfetta per le feste dei bambini e per chi cerca un'idea diversa dal solito. Si inserisce a pieno titolo nella parata dei dolci di Carnevale, accanto alle immancabili [castagnole](#), alle soffici [ciambelle fritte](#) e alle profumate [frittelle di carnevale i friggitrice ad aria](#). E se ami la semplicità, non puoi perderti le [frittelle di mele veloci](#). Questa versione al miele è la prova che anche un classico come la chiacchiera può reinventarsi in modo sorprendente.

INGREDIENTI PER LE CHIACCHIERE

MIELE E CONFETTINI

CHIACCHIERE 200 gr

MIELE MILLEFIORI 100 gr

ZUCCHERINI COLORATI

COME FARE LE CHIACCHIERE MIELE E CONFETTINI

- 1 Prepara la base: Per prima cosa, assicurati di avere pronte le tue chiacchiere croccanti seguendo la nostra [ricetta base](#). Devono essere già fritte e asciutte dall'olio in eccesso, ma non spolverizzate con lo zucchero a velo.

Fluidifica il miele: Prendi una padella ampia e versa all'interno tutto il miele. Accendi il fuoco a fiamma dolce e scalda il miele finché non noti che diventa molto fluido e leggermente schiumoso. Fai attenzione a non farlo caramellare o bruciare.



2 Glassa le chiacchiere: Spegni immediatamente il fuoco. Tuffa le chiacchiere nella padella con il miele caldo. Utilizzando una pinza da cucina (o due cucchiari), mescola con delicatezza per avvolgerle completamente nel miele, facendo attenzione a non romperle.

Decora e servi: Disponi le chiacchiere glassate su un bel piatto da portata. Mentre il miele è ancora caldo e appiccicoso, lancia subito una generosa pioggia di zuccherini colorati su tutta la superficie, in modo che aderiscano perfettamente. Lascia raffreddare qualche minuto prima di servire.



IDEE ALTERNATIVE

Questa versione è allegra e colorata, ma puoi personalizzarla come preferisci.

Con un tocco agrumato: Aggiungi al miele, mentre si scalda, la scorza grattugiata di un'arancia o di un limone non trattati. Il profumo sarà inebriante.

Con frutta secca: Insieme ai confettini, puoi aggiungere anche della granella di pistacchi, nocciole o mandorle per una nota croccante in più.

Con un tocco speziato: Aggiungi un pizzico di cannella in polvere al miele per un sapore ancora più caldo e avvolgente.

Per una versione più "adulta": Invece dei confettini colorati, decora le chiacchiere con scaglie di cioccolato fondente e scorzette d'arancia candita.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per delle chiacchiere glassate perfette, croccanti e non appiccicose.

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto è la delicatezza e la velocità. Mescola le chiacchiere nel miele caldo molto delicatamente per non romperle e cospargile subito di confettini, prima che il miele si raffreddi e perda il suo potere "collante".

Lo sfizio in più: Se vuoi un miele ancora più aromatico, puoi usare un miele di agrumi (come quello di arancio) o un miele di castagno per un sapore più intenso e meno dolce.

L'idea per i bambini: Questa è la ricetta dei loro sogni! Lascia che siano loro a lanciare la pioggia di zucherini colorati sulle chiacchiere. Sarà la parte più divertente della preparazione.

Idea antispreco: Questa ricetta è il modo perfetto per dare nuova vita alle chiacchiere avanzate dal giorno prima, che magari hanno perso un po' della loro fragranza. Il miele le renderà di nuovo irresistibili.

CONSERVAZIONE

Le chiacchiere miele e confettini sono perfette se gustate in giornata. Con il passare delle ore, il miele tenderà ad ammorbidire leggermente la chiacchiera. Se avanzano, conservale a temperatura ambiente in un contenitore, possibilmente in un unico strato per evitare che si attacchino tra loro.