

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frappe di Carnevale: il dolce croccante della tradizione

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO:

**molto basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



**Frappe fritte croccanti e zuccherate:** il dolce simbolo del **Carnevale** che non può mancare. Prova anche tu **la nostra ricetta semplice che riesce sempre!**

### INGREDIENTI PER FARE LE FRAPPE

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO 30 gr

BURRO 20 gr

LATTE 20 gr

LIQUORE a piacere - 1 cucchiaio da tavola

UOVO 1

TUORLO D'UOVO 1

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 1

ZUCCHERO A VELO

OLIO PER FRIGGERE

## COME FARE LE FRAPPE FRITTE

1 In una ciotola unisci farina, latte, zucchero, uovo intero, tuorlo, scorza di limone, burro a pezzetti e liquore. Impasta velocemente fino a ottenere un panetto omogeneo.









**2** Impasta velocemente fino a ottenere un panetto omogeneo. Avvolgi l'impasto nella pellicola e lascialo riposare in frigorifero per 30 minuti.



- 3 Stendi l'impasto con il mattarello o con la macchina per la pasta, ottenendo una sfoglia sottile.



4 Con una rotella, ritaglia l'impasto in tanti rettangoli.



- 5 Friggi le frappe in olio caldo fino a doratura. Scolale su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Spolvera con zucchero a velo e gusta le frappe ancora calde.





## LE FRAPPE FRITTE SONO UN MUST DELLA CUCINA CARNEVALESCA

Le frappe di Carnevale sono il dolce simbolo di questa festa, amate da grandi e piccini per la loro croccantezza e il gusto irresistibile. Conosciute anche come chiacchiere in altre regioni d'Italia, si preparano con pochi ingredienti semplici come farina, uova e burro, e vengono

ITALIANA

aromatizzate con liquore o scorza di agrumi per un tocco profumato. La loro preparazione è facile e divertente, perfetta per portare un tocco di dolcezza e tradizione alla festa più colorata dell'anno.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Varianti:** se preferisci, puoi omettere il liquore e utilizzare del succo d'arancia per aromatizzare l'impasto.

**Consiglio per la cottura:** assicurati che l'olio sia ben caldo prima di friggere per ottenere frappe leggere e croccanti.

**Riduzione dello spreco:** utilizza gli avanzi di impasto per creare piccoli bastoncini fritti, perfetti da sgranocchiare.

**Farciture creative:** dopo la cottura, prova a farcire le frappe con crema al pistacchio, crema di nocciole o [confettura](#).

## COME SI CONSERVANO LE FRAPPE FRITTE

Le frappe fritte sono migliori se gustate subito, quando sono ancora fragranti. Puoi conservarle per un massimo di un giorno in un contenitore ermetico, ma perderanno un po' della loro croccantezza.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Castagnole](#): soffici e zuccherate, un altro classico del Carnevale.

[Zeppole](#): fritte e ricoperte di zucchero, semplicemente irresistibili.

[Frittelle di mele](#): dolci veloci e profumati con un cuore di mela.

[Chiacchiere al forno](#): un'alternativa più leggera alle frappe fritte.

[Bomboloni alla crema](#): soffici e ripieni, perfetti per una merenda golosa.

[Ravioli dolci ripieni](#): pasta cotta al forno con un ripieno dolce di ricotta o marmellata.