

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiacchiere

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 20 DI RIPOSO



INGREDIENTI

200 g di farina
20 g burro
40 g zucchero
2 uova
1 pizzico di sale
la buccia di 1 limone (grattugiata)
la buccia di 1 arancia (grattugiata)
zucchero a velo per decorare
olio di arachidi per la frittura.

PREPARAZIONE

- 1 Sopra una spianatoia mettete la farina a fontana ed al centro il burro a pezzetti, lo zucchero, le uova, il sale e le scorze degli agrumi.

Impastare bene.

Fate una palla con l'impasto e lasciate riposare per 20 mnuti.

Stendete bene la pasta con il mattarello.



2 Fate delle strisce.



3 E ricavate da queste strisce le chiacchiere.

In una caseruola mettete l'olio e portatelo a temperatura (l'olio deve essere molto caldo ma non bollente).

Tuffate nell'olio le chiacchiere e fatele cuocere.

Mettetele sopra della carta assorbente per togliere l'unto in eccesso.



4 Cospargete con lo zucchero a velo.

