

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiacchiere al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Avete voglia di un dolce tipicamente carnevalesco ma non avete voglia di friggere? Provate le nostre chiacchiere al forno, croccanti e delicate soddisferanno la vostra voglia senza appesantirvi... Certo, a patto di non mangiarle tutte!

Il Carnevale tra le feste dell'anno non passa di certo inosservato in quanto a dolci! In effetti, è davvero guduriosa come festività! Chiacchiere, castagnole, sanguinaccio, e chi più ne ha più ne metta! Be' certo mangiare tutto insieme può far male, e questa ricetta delle chiacchiere al forno è proprio dedicata a chi per un motivo o per un altro non può mangiare frittura. Il risultato? Ottimo, non vi farà rimpiangere

quella più calorica! Le chiacchiere sono facili da fare e la loro ricetta prevede ingredienti semplici come la farina, le uova e zucchero di base. L'impasto viene aromatizzato grazie a buccia d'arancia, limone o liquore. Quando si stende la sfoglia, in maniera sottilissima, si devono ricavare diverse strisce rettangolari. Si possono poi intagliare longitudinalmente, diagonalmente oppure stringerle un po' al centro come se fossero farfalle o fiocchi. Vengono chiamate con nomi diversi a seconda delle regioni di provenienza: frappe, bugie, cenci! Questa ricetta è di sicura riuscita, di sicuro vi piacerà tantissimo. Se poi volete fare bella figura con i vostri ospiti, provate anche la ricetta delle [frappe](#). E allora, Buon Carnevale a tutti!

INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr

ZUCCHERO 50 gr

UOVA 3

GRAPPA ½ bicchieri

SCORZA DI LIMONE o vaniglia o arancia -

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) o

50 gr di burro fuso - 40 gr

UOVA sbattuto con poco latte - 1

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare le chiacchiere al forno, mettete nell'impastatrice la farina, lo zucchero, l'uovo intero e il tuorlo, la grappa, il lievito setacciato, la scorza di mezzo limone, o altro aroma a piacere e, un pizzico di sale. Impastate bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
- 2** Una volta che avrete raggiunto la consistenza desiderata dell'impasto, formate un panetto avvolgetelo nella pellicola e, mettetelo a riposare per almeno 30 minuti.
- 3** Con la sfogliatrice stendete l'impasto in una sfoglia sottile, calcolate un'altezza di circa 5 mm; durante la lavorazione infarinate le sfoglie di pasta in maniera tale da non farle attaccare.

- 4 Tagliate le chiacchiere della forma che preferite utilizzando la classica rotella dentata.
- 5 Disponete le chiacchiere all'interno di una placca foderata con della carta forno e, spennellatele con l'uovo sbattuto, al quale avrete aggiunto poco latte.
- 6 Infornate il tutto a 210°C per 10-12 minuti.

Fate raffreddare le chiacchiere e cospargetele con abbondante zucchero a velo.

CONSIGLIO

Posso omettere il liquore?

Si certo, aggiungi la pari quantità di acqua.

Secondo voi è possibile congelare l'impasto delle chiacchiere?

Si certo, puoi congelarlo crudo in un sacchetto di alimenti.

Mi sono venute un po' scure come mai?

Magari è colpa del forno prova ad abbassare leggermente la temperatura.

Non ho la sfogliatrice, posso usare il mattarello?

Si a patto che tu stenda la sfoglia in maniera sottilissima!