

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiacchiere al forno

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

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

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



Chiacchiere, bugie, crostoli, frappe, cenci, in ogni regione d'Italia, questa **ricetta** è conosciuta con un nome differente, e si potrebbe continuare ancora perché questi sono solo alcuni dei nomi attribuiti al **dolce simbolo del Carnevale**, ovviamente insieme alle castagnole!

Nella ricetta classica le chiacchiere vengono fritte mentre noi abbiamo preparato le **chiacchiere al forno**, che **sono comunque ottime e perfette** per chi non ama o non può mangiare fritti. Ma come si ottengono delle **chiacchiere cotte al forno** **bollose e friabili** come quelle fritte? Ti sveliamo un **piccolo passaggio fondamentale** per averle **perfette e friabili**

al punto giusto, **segui la nostra ricetta con video e dettagliato passo passo fotografico** per cucinare in casa queste buonissime chiacchiere al forno, siamo quasi certi che non rimpiangerai la versione frita!

Ecco altre [ricette di carnevale](#) che potrebbero interessarti:

[Bugnes](#)

[Frittelle di carnevale](#)

[King cake](#)

[Bignè di San Giuseppe](#)

[Strauben del trentino](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 60 gr

BURRO 50 gr

VINO BIANCO 30 ml

UOVA 1

LIEVITO PER DOLCI 5 gr

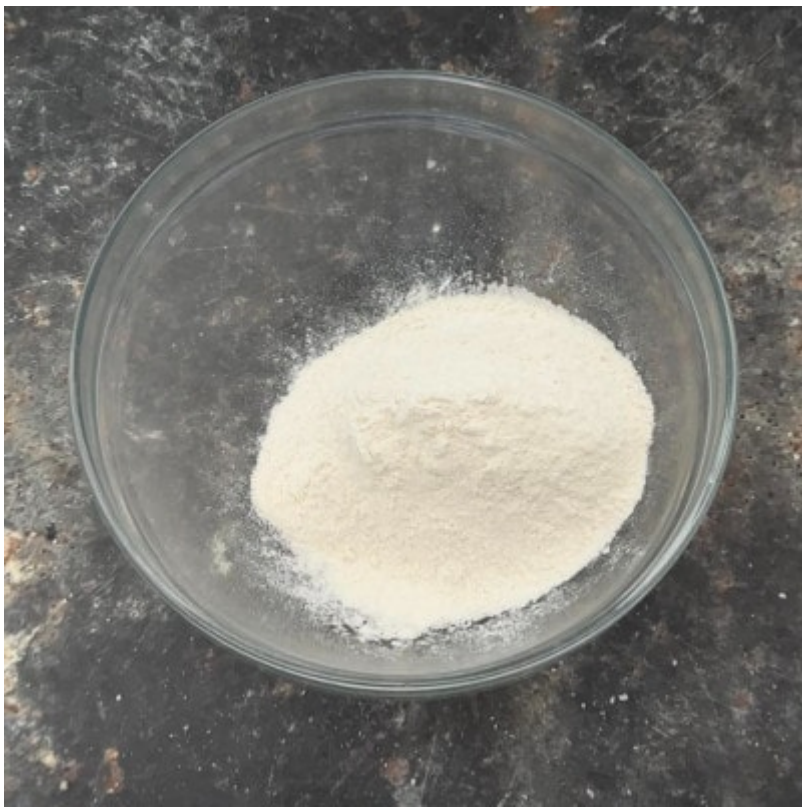
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tavola

INGREDIENTI PER LA COPERTURA

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le chiacchiere al forno per prima cosa metti in una ciotola la farina, lo zucchero ed il lievito per dolci, mescola e fai uno spazio al centro.



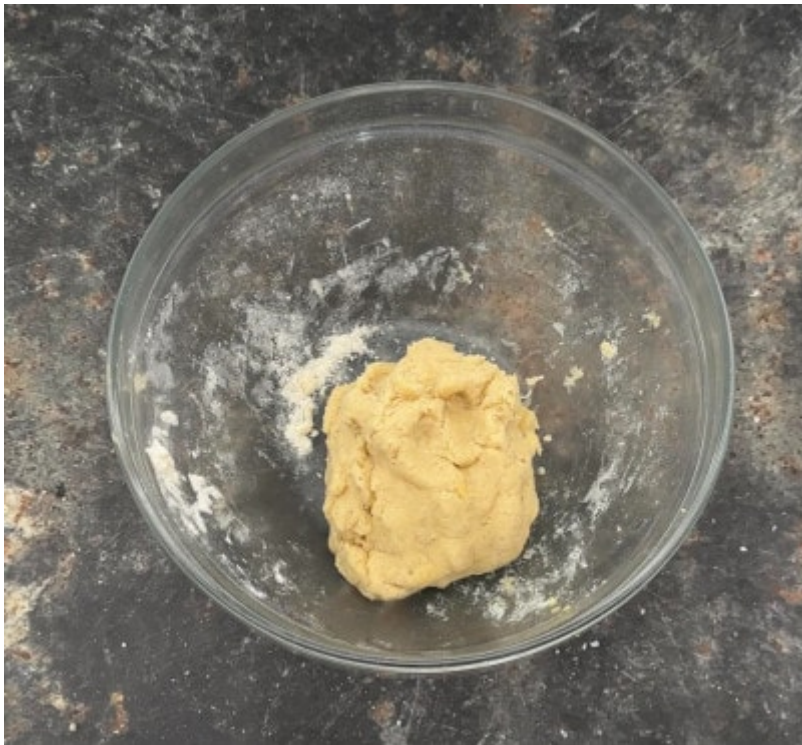


2 Aggiungi alle polveri l'uovo, il vino, l'estratto di vaniglia ed il burro a pezzetti.





- 3 Inizia ad impastare gli ingredienti con la punta delle dita, quando avrai ottenuto un panetto morbido avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare per mezz'ora a temperatura ambiente.



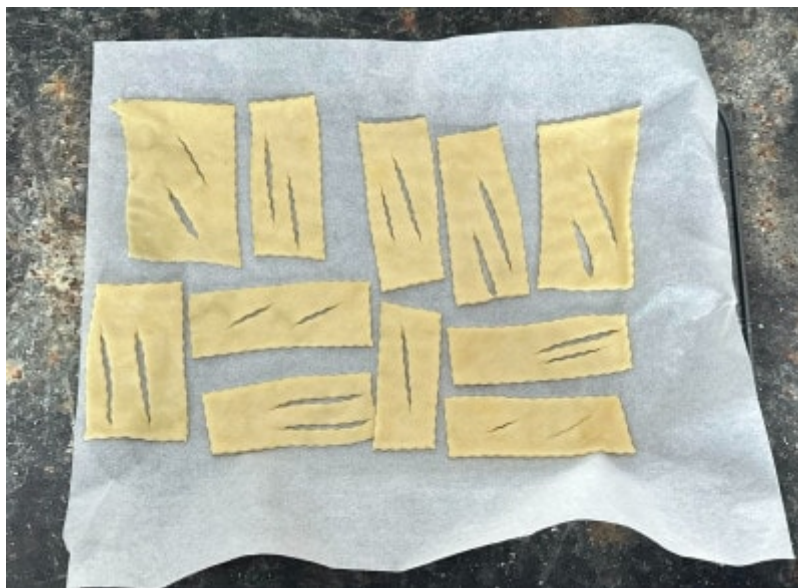
4 A questo punto, su un piano infarinato e con l'aiuto di un mattarello, stendi il panetto cercando di ottenere una sfoglia sottile, puoi utilizzare anche la macchinetta per la pasta. Con una rotella tagliapasta dentellata taglia dei rettangoli e pratica delle incisioni oblique centrali. Sbollenta le chiacchiere in una pentola con acqua bollente, questo passaggio deve essere veloce, non mettere più di due chiacchiere per volta.





5 Scola le chiacchiere e mettile su una teglia con carta forno, cuocile in forno ventilato a

180°C cinque minuti per lato. Quando sono cotte, sforna le chiacchiere al forno e cospargile con abbondante zucchero a velo.





CONSIGLIO

Puoi sostituire il vino bianco con della grappa o del liquore di tuo gusto.

Puoi aromatizzare le chiacchiere con limone o arancia.

Se preferisci, ovviamente, puoi friggerle.

Se vuoi sostituire il burro, puoi utilizzare 60 ml di olio di semi.

CONSERVAZIONE

Le chiacchiere al forno si conservano a temperatura ambiente per 2 giorni coperte da pellicola trasparente.