

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiacchiere

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g di farina 00
60 g di zucchero a velo
30 g di strutto
3 uova
1 bustina di vanillina
100 g di marsala all'uovo
olio per frittare
zucchero a velo per la guarnizione.

PREPARAZIONE

- 1 Montare bene le uova (1 intero + 2 tuorli) con lo zucchero; aggiungere la farina, lo strutto, la vanillina ed il marsala; lavorare bene l'impasto fino ad ottenere una pasta morbida e compatta (se è il caso aggiungere farina).



- 2 Stirare l'impasto in modo da ottenere una sfoglia sottile (magari aiutandosi con la macchinetta per la pasta) e tagliarla come si gradisce.



- 3 Friggere poche alla volta in olio ben caldo, ma a fuoco medio basso.



- 4 Rigirare spesso le chiacchiere per evitare che si brucino da una parte e restino crude dall'altra.



- 5 Lasciare raffreddare in una ciotola con carta assorbente.



6 Distribuirvi sopra dello zucchero a velo solo una volta freddate.

