

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Chin-chin

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Nigeria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

- 6 tazze di farina
- 2 tazze di burro/margarina
- 3 uova
- 1 ½ cucchiaini di polvere lievitante
- 1 tazza d'acqua
- 1 tazza di latte (o un'altra tazza di acqua)
- 10 cucchiari di zucchero.

## PREPARAZIONE

1. Miscelare tutti gli ingredienti
2. Miscelare e impastare l'impasto fino a che sia soffice
3. Mettere della polvere su di un tagliere o altre superfici piane
4. Mettere dell'impasto su di un tagliere e stenderlo fino a che sia denso circa 1 ¼ cm
5. Tagliare l'impasto in piccoli quadrati, ciascun quadrato 1 ¼ cm per 1 ¼ cm.
6. Mettere dell'olio a fuoco medio e lasciarlo scaldare

7. Una volta che l'olio è caldo, mettere qualche pugno di pezzi tagliati nell'olio. (l'olio può apparire spumoso)
8. Lasciare che il chin-chin frigga fino a che sia marrone. Alcuni preferiscono una leggera doratura e altri una doratura più pesante.
9. Mettere i pezzi fritti in un tovagliolo per assorbire l'eccesso d'olio. Mangiare come snack.