

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frappe

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



Che buone le **frappe**! Sono proprio uno dei dolci classici carnevaleschi che mettono subito allegria in tavola!

Sono conosciute anche come chiacchiere di carnevale, bugie o sfrappole, cenci o crostoli in diverse parti d'Italia. Questi dolci sono il simbolo della gioia e del divertimento che caratterizzano questo periodo dell'anno.

Qualunque sia il nome che usi per descriverle, le frappe non possono mancare sulle tavole in questo periodo!

Dolce tipico, che più tipico non si può! Vuo far passare il Carnevale senza preparare le frappe? Ma certo che no, quindi rimboccati le maniche e mettiti al lavoro per provare la nostra ricetta! Una preparazione di per sé semplice ed elementare che però non stanca mai! Segui i nostri consigli e vedrete che bontà!

Se poi vuoi arricchire il tavolo dei dolci della festa, abbinare alle frappe anche

[Ciambelle fritte](#)

[Castagnole](#)

[Migliaccio con gocce di cioccolato](#)

INGREDIENTI

FARINA 250 gr

UOVA 1

ZUCCHERO 25 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA

RUM 15 gr

SUCCO D'ARANCIA 50

BURRO FUSO 15 gr

ZUCCHERO A VELO per decorare -

OLIO DI SEMI PER FRITTURA circa 2 litri -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare le chiacchiere di Carnevale, in una ciotola versa la farina lo zucchero, l'estratto di vaniglia, il rum.





2 Aggiungi il succo di arancia e l'uovo e il burro fuso.

Mescola inizialmente con un cucchiaio, poi con le mani.





- 3 Trasferisci l'impasto sul tavolo rifinisci l'impasto in modo da incorporare tutta la farina e fino a renderlo omogeneo, così.

Copri con pellicola e lascia riposare per almeno una mezz'ora.

Taglia una piccola porzione d'impasto e conserva il resto della pallina sempre coperto.





- 4 Assottiglia l'impasto con la mano poi passalo nella sfogliatrice alla misura più larga per 4/5 volte in modo da raffinare l'impasto fino a renderlo liscio.

Poi comincia a tirare l'impasto stringendo di una misura ad ogni passaggio fino alla penultima misura.

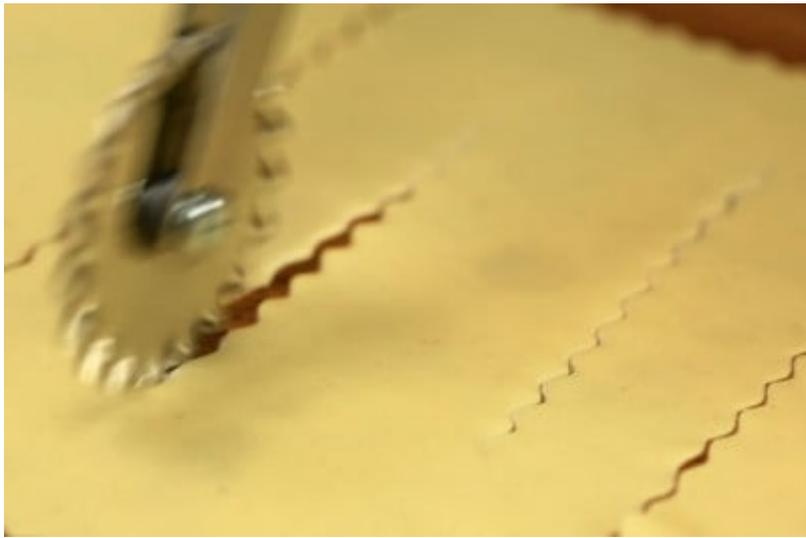
Con una rotella dentata, rifila i lati lunghi.





5 Ricava dei rettangoli di circa 6 cm di lato. Fai un paio di tagli verticali in ogni chiacchiera.

Friggine un paio alla volta in olio di semi a 170 °C girandole una volta dopo 1 minuto di cottura.



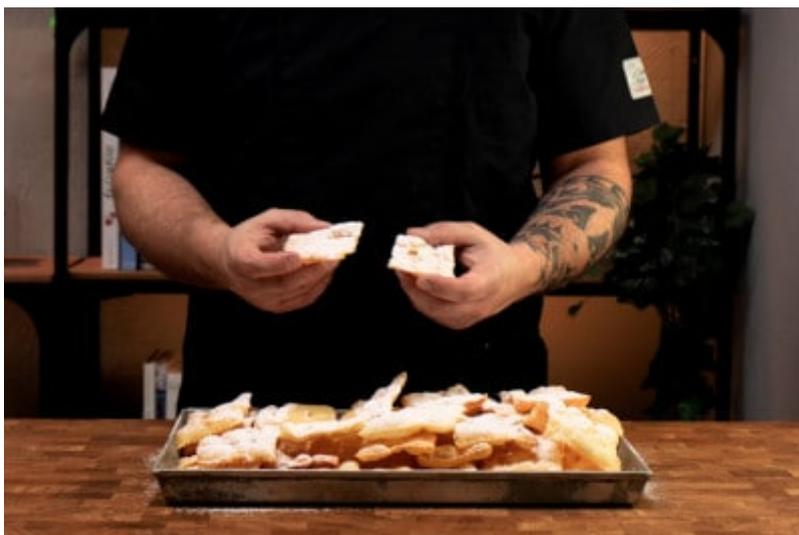


6 Poi scolale e su un foglio di carta assorbente. Continua a friggere tutte le chiacchiere.

Una volta raffreddate, cospargi con zucchero e le tue chiacchiere di carnevale sono pronte.







CONSIGLIO

Quale tipo di olio mi conviene usare?

Per le frittiture più sane ti consiglio quello extravergine di oliva ma se lo trovi troppo pesante utilizza uno buono di semi.

Posso mangiarle anche il giorno dopo?

Sì lasciatele coperte con un tovagliolo, non c'è bisogno di metterle in frigorifero.

Adoro i fritti di Carnevale, cos'altro potrei fare?

Puoi fare la ricetta della [cicerchiata](#), buonissima!