



Le Ricette del



BUON
UMORE

#01

CHIACCHIERE

INGREDIENTI PER CIRCA 40 CHIACCHIERE

50 G BURRO

1 BACCELLO DI VANIGLIA

3 UOVA (MEDIE)

1 TUORLI

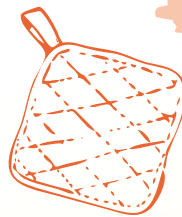
6 G LIEVITO CHIMICO IN POLVERE

70 G ZUCCHERO

30 G GRAPPA

1 PIZZICO SALE FINO

500 G FARINA 00



INGREDIENTI PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE Q.B.

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO Q.B.



(1) Setacciate la farina assieme al lievito e versate in una planetaria con foglia.

(2) Aggiungete lo zucchero, il sale, le uova sbattute in precedenza e la grappa. Lavorate fino ad amalgamare bene gli ingredienti.

(3) Sostituite la foglia con il gancio, unite i semi della bacca di vaniglia e il burro, quindi continuate ad impastare per 15 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo (dovrà risultare sostenuto ma abbastanza malleabile. Se necessario potete aggiungere 5/10 g di acqua).

(4) Trasferite l'impasto su un piano da lavoro, e maneggetelo rapidamente per dargli una forma sferica.

(5) Avvolgete il panetto con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.

(6) Trascorso questo tempo, dividete la pasta in porzioni da 150 g circa e iniziate a lavorare ognuna singolarmente. Appiattite leggermente una prima porzione con il palmo della mano, infarinatela e stendetela con il tirapasta impostato sullo spessore più largo.

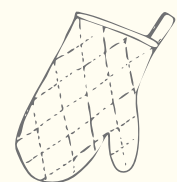
(7) Ripiegate verso il centro i lati corti della striscia di pasta ottenuta, dopodiché tiratela nuovamente impostando ogni volta il tirapasta su uno spessore sempre minore, fino a raggiungere i 2 mm. Esegui-

te lo stesso procedimento su tutte le porzioni di impasto. Lasciate riposare qualche minuto la sfoglia tirata e nel frattempo portate l'olio alla temperatura di 150°-160°.

(8) Con una rotella a taglio smerlato procedete sagomando dei rettangoli di circa 5x10 cm e praticando su ognuno due tagli centrali, paralleli al lato lungo.

(9) Non appena l'olio ha raggiunto la giusta temperatura immergetevi 2-3 rettangoli di sfoglia con l'aiuto di una schiumarola e fateli cuocere rigirandoli su ambo i lati fino a che non raggiungono la doratura.

(10) Scolate le sfoglie su carta assorbente e, una volta fredde, impiattatele e decoratele con abbondante zucchero a velo setacciato.



ENJOY