

<http://www.circuitiverdi.it/blog/carnevale-dolci-fritture-le-farine-magiche-piu-gustoso/>

Il Carnevale con Dolci Fritture di Le Farine Magiche è più gustoso

Home Chi siamo Foto Green Iscriviti Test cittadino ecosostenibile Agenda Eventi Login

CIRCUITI verdi

Risparmio energetico Riciclo Ricerca Prodotti Green Normativa Guida Verde Foto

Il Carnevale con Dolci Fritture di Le Farine Magiche è più gustoso

Circuiti Verdi 12 febbraio 2018



Le Farine Magiche propone Dolci Fritture, la farina speciale per dolci soffici, leggeri e asciutti, e qualche consiglio utile per preparare Chiacchiere gourmet.

Le Farine Magiche propone Dolci Fritture, la farina speciale per dolci soffici, leggeri e asciutti, e qualche consiglio utile per preparare Chiacchiere gourmet.

Dolci Fritture è una farina speciale pensata per dare il massimo risultato nella preparazione di dolci soffici e golosi, fritti asciutti e leggeri, nata dalla passione e dalla ricerca del Gruppo Lo Conte attraverso Le Farine Magiche, linea dedicata alle farine speciali e ai lieviti. Quale migliore occasione, quindi, per usarla se non a Carnevale!

La magia di Dolci Fritture è quella di portare a tavola dolci fritti molto gustosi, croccanti e ben lievitati, ma molto più leggeri rispetto alle classiche frittelle dolci. Il delicato sapore degli agrumi di Sicilia e il colore dorato tipico della buona frittura danno in più il tocco gourmet.

Dolci Fritture è ideale per chiacchiere, struffoli, castagnole, ma anche per pietanze più ricercate e insolite come frutta in pastella, waffel, churros e anche per quelli in cui bisogna aggiungere il lievito di birra come: frittelle semplici e ripiene, donuts krapfen e altri dolci fritti tradizionali a lievitazione istantanea.

Tra i dolci di carnevale per la cui preparazione si può mettere alla prova Dolci Fritture di Farine Magiche, vi sono sicuramente le Chiacchiere. Ecco allora la ricetta e qualche consiglio utile per prepararle gustose e leggere

Ingredienti:

500 g di farina per Dolci Fritture

60 g di burro, 60 g di zucchero

Scorza di 1 limone, 3 uova, 4 g di sale

50 ml di vino bianco

1 cucchiaino di Vaniglia in Pasta Decorì

Per decorare usare zucchero a velo, bucanave professionale Decorì

Preparazione

Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Sulla spianatoia disporre la farina a fontana e unire il burro, le uova e il resto degli ingredienti. Lavorare energicamente per almeno 5 minuti fino ad ottenere un panetto compatto e liscio. Coprire l'impasto con un canovaccio e lasciare riposare per 30 minuti. Stendere una sfoglia molto sottile dello spessore di 1-2mm, aiutandoci con la macchina per pasta (in alternativa si può utilizzare un mattarello). Spargere della farina sulla spianatoia e con una rotellina dentata ritagliare la sfoglia secondo la forma desiderata. Friggere in abbondante olio, due o tre pezzi alla volta fino a che non saranno gonfie e dorate su ambo i lati. Scolare le chiacchiere e adagiarle sulla carta assorbente. Quando si saranno raffreddate, spolverare con abbondante zucchero a velo.

