

<http://www.goldnews.it/2018/02/12/il-carnevale-con-dolci-fritture-e-piu-gustoso/>

## Il Carnevale con Dolci Fritture è più gustoso



### Il Carnevale con Dolci Fritture è più gustoso

feb 12, 2018 | News



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.