



## **Il Carnevale con Dolci Fritture è più gustoso**

*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 frittiture 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

**Ufficio Stampa – DAG Communication**

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – [borrico@dagcom.com](mailto:borrico@dagcom.com)  
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – [gboniello@dagcom.com](mailto:gboniello@dagcom.com)



- 50 ml di vino bianco
- 1 cucchiaio di Vaniglia in Pasta Decorì
- Per decorare usare zucchero a velo, bucaneve 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.

**Ufficio Stampa – DAG Communication**

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – [borrico@dagcom.com](mailto:borrico@dagcom.com)  
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – [gboniello@dagcom.com](mailto:gboniello@dagcom.com)



### **Gruppo Lo Conte**

*Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Con il brand **Le Farine Magiche**, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti **Decorì**, dedicata alle preparazioni dolci, e **Molino Vigevano**, storico marchio di farine speciali per uso casalingo e professionale, il **Gruppo Lo Conte** è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine e il primo del settore farine speciali e miste. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, grazie anche al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. [www.locontenaturalimenti.it](http://www.locontenaturalimenti.it)*

**Ufficio Stampa – DAG Communication**

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – [borrico@dagcom.com](mailto:borrico@dagcom.com)  
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – [gboniello@dagcom.com](mailto:gboniello@dagcom.com)