



Il Carnevale con Dolci Fritture è più divertente

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, di 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 di dolce 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, panzerotti 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**

Ecco qualche suggerimento per realizzare dei fritti a regola d'arte con Fritture di Le Farine Magiche

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com



Per evitare che i fritti si inzuppino d'olio, è necessario friggere in olio abbondante per diffondere uniformemente il calore: il cibo risulterà cotto all'interno, croccate e asciutto all'esterno. Bisogna poi aggiungere il sale solo sul fritto già pronto, altrimenti assorbe acqua e rischia di limitare la croccantezza.

La ricetta ideale per una pastella croccante:

- Preparare la pastella aggiungendo la farina, l'uovo, un pizzico di sale e l'acqua fredda gassata per ottenere un impasto che fila;
- Infarinare pesce o verdure con cura e immergere nella pastella. Usare la friggitrice oppure mettere sul fornello una pentola con bordi alti, con almeno 4 dita di olio, e portare a ebollizione. Abbassare la fiamma e immergere il cibo pastellato nell'olio. Friggere girando sui due lati finché non si otterrà la doratura desiderata.
- Estrarre con una schiumarola. Scolare su carta assorbente. Salare e servire caldo.

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*

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com