



CHIACCHIERE

Ingredienti.

Farina: 400 grammi

Zucchero: 80 grammi

Uova: 1 intero + 2 tuorli

Burro: 40 grammi

Liquore: 3 cucchiái

Zucchero a velo: q.b. (dopo la cottura)

Olio per friggere

Procedimento.

Versare la farina in una ciotola ed aggiungervi gli altri ingredienti.

Lavorare bene, fino ad ottenere un impasto omogeneo e consistente (tipo sfoglia) e lasciarlo riposare per circa ½ ora , coperto con un tovagliolo.

Stendere la pasta con il matterello o con la macchina poi, con l'apposita rotella dentata (speronella) ritagliate delle strisce e friggetele, poche alla volta in abbondante olio caldo.

Scolatele su carta da cucina e spolverizzate di zucchero a velo.