

# CHIACCHIERE, BUGIE

☐ Livello intermedio

SOTTILI SFOGLIE DI PASTA FRITTA, FRIABILI E CROCCANTI- DOLCI TIPI DEL CARNEVALE

## RICETTA CHIACCHIERE-BUGIE (CLASSICA)

INGREDIENTI PREPARAZIONE

farina 00 1000g Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice con il gancio, fino ad ottenere

MARBUR CAKE 20% - morbido 70g un impasto liscio ed elastico.

zucchero a velo 100g Far riposare l'impasto 10 minuti coperto con un telo di plastica.

tuorli 80g

uova 50g

rhum 60g sale 10g

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

Vino bianco secco o grappa

## RICETTA CHIACCHIERE-BUGIE (FRIABILE)

### INGREDIENTI

farina 00	1.000g
MARBUR CAKE 20% - morbido	120g
zucchero a velo	100g
tuorli	160g
sale	10g

Succo e scorza di limone Vino bianco secco

#### **PREPARAZIONE**

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice con il gancio, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.

Far riposare l'impasto 10 minuti coperto con un telo di plastica.

## **Composizione finale**

Una volta realizzato l'impasto, dare tre pieghe a tre e tirare la pasta molto sottile.

Formare le chiacchiere utilizzando una rotella zigrinata.

Friggere in olio a 180-190°C per pochi secondi.

Una volta intiepidite, decorare con BIANCANEVE PLUS o BIANCANEVE H.R.

In alternativa, per rendere più gustosi i vostri dolci, con un conetto di cioccolato (RENO CONCERTO FONDENTE 52%) decorare facendo delle line oblique su una metà della chiacchiera.