Chiacchiere di Carnevale

Portata: Dolci	Tempo:	Numero persone: 7	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 7 persone

- 500 gr grammi di farina 00 Despar
- 2 uova + 1 tuorlo da galline allevate a terra Despar
- 1 di Cognac o di vino bianco secco
- 1 limone
- 1 pizzico di sale
- q.b. olio di semi di arachide per friggere Despar
- 2 cucchiai di zucchero Despar
- q.b. zucchero a velo Despar

Preparazione

1 - Impastate la farina con le uova intere, il tuorlo il sale, lo zucchero e il cognac (nel quale avrete messo in infusione, in una scodella, per almeno un'ora la buccia del limone), potete sostituirlo se volete con vino bianco. Lavorate la pasta molto bene poi quando sarà omogenea, lasciatela riposare per una decina di minuti. Tagliate a fette la pasta e passatela nel rullo della macchina per la pasta in modo da ottenere delle strisce molto sottili. Tagliate le chiacchiere con l'apposita rotella dentata e friggetele in abbondante olio bollente. Lasciatele cuocere il tempo necessario affinché dorino. Poi mettetele su un foglio di carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso.

2 - Infine spolverare con zucchero a velo e servire.

3 - Vedrete che figurone… !!

4 - Buon Appetito con... DeSPAR!!!