



Miscela Oro Fritti



Chiacchiere alla panna



4 persone



1 ora

INGREDIENTI

270 g Miscela Oro Fritti

200 g panna fresca liquida

(o la panna per dolci già zuccherata)

olio per friggere

zucchero a velo

PROCEDIMENTO

Versa in una ciotola la **Miscela Oro Fritti** e la panna e impasta.

Ottenuta una pasta liscia e omogenea, avvolgila in pellicola e mettila da parte per una decina di minuti.

Prelevando poco impasto alla volta, stendilo sottilmente con la macchinetta per la pasta.

Stendila via via più sottilmente finché non riesci a leggere le scritte in trasparenza attraverso la pasta.

Dovrai ripiegare e passare più volte l'impasto allo spessore più largo, fino a che non ottieni una sfoglia liscia e regolare.

Spolvera la spianatoia e la pasta con poca fecola di patate quando vedi che inizia ad attaccarsi ai rulli.

Una volta steso l'impasto in una sfoglia molto sottile, ritaglia le chiacchiere alla grandezza desiderata.

Ripeti lo stesso procedimento fino al termine dell'impasto.

Scalda l'olio in una casseruola dai bordi rialzati e friggi poche chiacchiere per volta.

Una volta immerse nell'olio molto caldo, faranno subito le bolle per via dello shock termico e dello spessore della pasta, rigirale e aspetta qualche istante che assumano un bel colore dorato.

Non distrarti altrimenti bruciano velocemente.

Disponili man mano su una gratella o su carta per fritti.

Una volta fredde, potrai spolverare le chiacchiere con abbondante zucchero a velo.

Buon appetito!

Le ricette d'Oro