



## CHIACCHIERE, BUGIE

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA CHIACCHIERE-BUGIE (CLASSICA)

#### INGREDIENTI

FARINA 00  
MARBUR CAKE 20% - MORBIDO  
ZUCCHERO A VELO  
TUORLI  
UOVA  
RHUM  
SALE  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON  
VINO BIANCO SECCO O GRAPPA

g 1000  
g 70  
g 100  
g 80  
g 50  
g 60  
g 10  
Q.B.  
Q.B.

#### 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.

## RICETTA CHIACCHIERE-BUGIE (FRIABILE)

---

### INGREDIENTI

FARINA 00	g 1.000
MARBUR CAKE 20% - MORBIDO	g 120
ZUCCHERO A VELO	g 100
TUORLI	g 160
SALE	g 10
SUCCO E SCORZA DI LIMONE	Q.B.
VINO BIANCO SECCO	Q.B.

### 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.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
BIANCANEVE - H.R.	Q.B.
RENO CONCERTO FONDENTE 52%	Q.B.

### 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 linee oblique su una metà della chiacchiera.