Ricetta per Chiacchiere di Napoli

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 50 min

Ingredienti:

- 300 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo oppure farina di grano tenero RIEPER universale
- 50 g zucchero
- 3 uova intere
- 50 g burro
- 1 buccia di limone non trattato
- zucchero a velo per decorare

Preparazione:

Disporre la farina a fontana e al centro ponete tutti gli ingredienti. Il burro deve essere morbido e non freddo. Lavorare bene con le mani e formare una palla. Coprire con una pellicola trasparente e lasciare riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti. Formate una sfoglia sottile con un matterello oppure con una macchina per la pasta e poi con un coltello oppure una rotella da pasta ricavatene delle strisce sottili. Praticate in ognuna di esse un’incisione per evitare che si

gonfino troppo in cottura. Riscaldate l’olio di arachide in una padella e portatelo a una temperatura di 170 gradi e friggete le vostre chiacchiere. Le chiacchiere vanno girate un paio di volte. Disponete le chiacchiere su un foglio di carta assorbente per eliminare l’olio in eccesso e ricopritele con lo zucchero a velo. Le chiacchiere possono essere mangiate sia calde sia fredde.

Per 10 - 15 biscotti.

Una ricetta di:

LUISAKOCHT