



Festeggia il Carnevale con Lunii!
Kit attività Carnevale - Speciale Cucina



Per accompagnare quest'attività, niente di meglio che ascoltare l'album "A Carnevale ogni storia vale"; i nostri eroi Seba e Cori vanno proprio ghiotti di questi dolci!

A CARNEVALE OGNI STORIA VALE

La mia ricetta delle bugie al forno

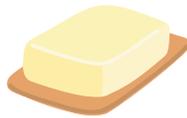


Questi dolci tipici del carnevale hanno dei nomi diversi a seconda della regione. Conosciuti più comunemente come chiacchiere o bugie ma possono essere chiamati Frappe, Maraviglias, Fiocchetti... una delizia da gustare assolutamente!

Ingredienti



250 g di
farina 00



25 g di burro
morbido



1 uovo
intero



2 tuorli
supplementari



40 g di zucchero
semolato



20 ml di succo
d'arancia o 20 g di
scorza di limone



8 g di lievito in
polvere per dolci



1/2 baccello
di vaniglia



1 pizzico
di sale



zucchero a velo
per spolverizzare

1

- Meschiate in una ciotola la farina, il lievito, lo zucchero, il succo d'arancia o la scorza di limone, l'uovo intero e i due tuorli precedentemente sbattuti.
- Impastate fino ad amalgamare.
- Aggiungete il burro morbido, il sale e i semi di vaniglia.
- Proseguite a impastare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.



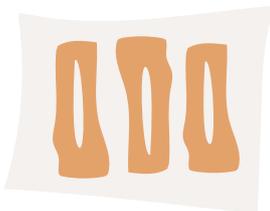
2

- Formate una palla e fatela riposare per 30 minuti a temperatura ambiente avvolta nella pellicola alimentare.
- Trascorso questo tempo prelevate una parte di impasto, lasciando il rimanente nella pellicola per evitare di farlo seccare, e stendetelo leggermente con il mattarello (non occorrerà infarinare).
- Stendetelo fino a ottenere una sfoglia sottile.



3

- Con una rotella dentellata ricavate delle strisce di circa 10x5 cm e praticate dei tagli sulla superficie (due in diagonale oppure uno in verticale).
- Adagiate via via le forme ottenute su più teglie rivestite di carta forno. Procedete in questo modo fino a esaurimento della pasta.
- Subito prima di infornare vaporizzatele con dell'acqua in uno spruzzino.



4

- Cuocetele nel forno già caldo a 190° per circa 8-10 minuti, compatibilmente con lo spessore ottenuto.
- Le chiacchiere dovranno apparire dorate.
- Sfornate, lasciate intiepidire e spolverizzatele con lo zucchero a velo.



Gnammy! Buona degustazione!

