

# Chiacchiere al forno

24 porzioni



media

up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

- 1 confezione di Preparato per Frittelle
- 1 uovo medio (60-65 g)
- 2 - 3 cucchiaini di grappa (o vino bianco, o acqua)
- 25 g burro a temperatura ambiente

### Per farcire e decorare:

- burro fuso freddo per spennellare
- cioccolato fondente sciolto

- 1 In una terrina, versa la miscela, le uova, la grappa e il burro a temperatura ambiente. Impasta rapidamente il tutto fino ad ottenere una palla liscia.
- 2 Dividi l'impasto in 4 parti, avvolgile nella pellicola trasparente e lasciale riposare per 15-20 minuti.
- 3 Prendi un pezzo di pasta e tirala in una sfoglia rettangolare di circa 10 x 15 cm circa.
- 4 Spennella la sfoglia con un leggero strato di burro fuso, piega a metà (chiudendola a portafoglio) e ripeti l'operazione per due volte.
- 5 Tira ogni pezzo di pasta, infarinando leggermente entrambi i lati, fino ad ottenere una sfoglia sottilissima.
- 6 Con la rotellina taglia la sfoglia in rettangoli a piacere e pratica un taglietto al centro.
- 7 Disponi i rettangoli sulla lastra del forno foderata con carta da forno e poni immediatamente a cuocere in forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C) per 5-8 minuti.  
Procedi nello stesso modo fino ad esaurimento della pasta.



cameo

- 8 Decora le chiacchiere raffreddate con il cioccolato fuso e lascia asciugare.
- 9 Prima di servire spolverizza con lo zucchero al velo contenuto nella confezione.
- 10 Conserva le chiacchiere a temperatura ambiente e consumale entro 48 ore.

