

OLIO CUORE

# Chiacchiere



## Ingredienti

- 300 g farina
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 10 g **Olio Cuore**
- 10 g zucchero
- 50 g vino bianco
- qb **Olio Cuore** per friggere
- per decorare zucchero a velo

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 45"**
- **Persone: 12**
- **Calorie: 127.66 Kcal**
- **Grassi: 3.5 g**

---

## Preparazione

- Alla farina setacciata unire le uova, il tuorlo e lo zucchero.



- Aromatizzare con il vino bianco.
- Versare l'**Olio di Mais Cuore**.



- Iniziare ad impastare fino ad ottenere una pasta elastica e soda.

Fare riposare per 2 ore in un luogo fresco la pasta protetta con pellicola.

- Con il mattarello o con la macchinetta stendere la pasta sottile, ritagliare dei rombi, inciderli al centro e fare passare un lembo di pasta nell'incisione centrale.



- In alternativa annodare alcune strisce di pasta piuttosto lunghe e alte alcuni centimetri.
- In una padella versare l'**Olio di Mais Cuore** e portarlo a una temperatura massima di 180 °C. Le temperature superiori ai 180 °C accelerano la degradazione termica degli oli e dei grassi. È utile quindi procurarsi un termometro digitale da cucina per misurare la temperatura dell'olio. [www.mangiarbenesentirsinforma.it/mangiaBene/cucina\\_leggera/news/olio-da-frittura-come-sceglierlo.html](http://www.mangiarbenesentirsinforma.it/mangiaBene/cucina_leggera/news/olio-da-frittura-come-sceglierlo.html)
- Friggere poche chiacchiere alla volta.



- Quando saranno dorate, scolarle e porle su carta da cucina.
- Spolverare le chiacchiere con zucchero a velo e servire.



**La ricetta è stata preparata con:**



**Olio di Mais**