LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Chiacchiere al forno
Per chi non vuole mangiare il fritto!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
6 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Farina - 500 g
- zucchero - 50 g
- burro o strutto - 40 g
- uova - 3 intere
- sale - un pizzico
- grappa - 5 cucchiai - o altro liquore a piacere
- vanillina - 1 bustina - o limone grattugiato
- lievito - mezza bustina (secco mastro fornaio)

Preparazione

Queste chiacchiere sono apposta per chi non può e non vuole mangiare il fritto!!!! Potete impastare a mano o con l'impastatrice! Mettete la farina con il lievito nella ciotola e aggiungete le uova, lo strutto morbido, lo zucchero, la vanillina o il limone. Aggiungete i cucchiai della grappa o altro liquore e impastate per bene fino ad avere una pasta morbida ed elastica. Fate riposare per una mezz'ora. Tirate le sfoglie come per fare le tagliatelle e date la forma che preferite. Io ho fatto delle tagliatelle larghe, dei quadrotti e dei fiocchi. Mettete sulla teglia un foglio di carta forno e vi adagiate, in fila la pasta. Infornate a forno caldo per circa 12 minuti: (dipende dal vostro forno)! Appena sono dorati, (date il colore che più vi piace!) togliete e decorate con lo zucchero a velo!!!! Sono molto leggeri e anche se non sono fritti,.... sono buoni!!!! Resteranno croccanti anche il giorno dopo!