

Chiacchiere Di Carnevale Al Forno

Ingredienti

Cosa serve per la ricetta

500 gr. di Farina
50 gr. di zucchero
zucchero a velo
3 uova intere
1/2 Bicchiere Grappa
(o aroma di limone)
1 Bustina Lievito
1 uovo sbattuto con poco latte
(o 50 G Di Burro Fuso)

Preparazione

Come preparare la ricetta Chiacchiere Di Carnevale Al Forno

Formare la fontana con la farina, disporvi gli ingredienti ed impastare come la pasta all'uovo. Stendere la pasta con la macchina allo spessore di 2 mm, formare le chiacchiere con la rotella o con gli stampini dei biscotti, pennellare con uovo e latte, cuocere in forno a 210 gradi per circa 10-12 minuti. Far raffreddare e cospargere con zucchero a velo.