

Chiacchiere al forno, ricetta Carnevale light



E bene sì! Ho fatto le **chiacchiere al forno!!!!** Certo, fritte hanno un sapore più stuzzicante ([ricetta classica chiacchiere](#)) ma anche al forno devo dire che mi sono piaciute tantissimo e sono contenta di averle provate: sono buone, delicate, non ho dovuto friggere (che per me è sempre una noia), non ho impuzzolito casa e in solo due infornate ho fatto una ciotolona di **chiacchiere**.

Vi scrivo subito la mia **ricetta**.

Ingredienti:

- 250 g di **farina**
- 20 g di **zucchero**
- 25 g di **burro** a temperatura ambiente
 - 2 **uova**
- 1/2 bustina di **lievito** per dolci
 - **zucchero a velo**

- **sale**
- **cannella**

Allora preparare queste **chiacchiere al forno** è davvero facilissimo. Ho messo insieme tutti gli ingredienti (eccetto lo zucchero a velo e la cannella) in una planetaria. Se l'impasto non si unisce versate un cucchiaino di latte o di Marsala. Ho finito di lavorare la pasta con le mani fino ad ottenere un composto sodo ed omogeneo. A questo punto l'ho fatto riposare coperto per circa 30 minuti.

Trascorso il tempo, ho steso l'impasto con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di 2 mm più o meno. E ho ricavato dei rettangolini tagliando la pasta stesa con una rotellina a zig zag.

Ho unto la piastra del forno con un pò di burro e ho steso le mie **chiacchiere**. Le ho cotte per 13 minuti circa a 180° (forno preriscaldato).

Una volta pronte e raffreddate le ho spolverizzate con **zucchero a velo** mischiato a un cucchiaino di **cannella**.

Fine!!! Sono facilissime e veloci da fare. E soprattutto buonissimeeeee!

Provatele e fatemi sapere!

Buon appetito!

Martina