

Chiacchiere

-Ingredienti.

300 grammi di farina
2 uova grande
1 cucchiata di zucchero
130 millilitri di brandy
Un po' di sale
Zucchero glas per adornare
1 litro di olio di girasole per friggere

-Preparazione.

Mescolare la farina, il zucchero ed un po' di sale in un recipiente. Dobbiamo aggiungere al miscuglio le uova ed il brandy. L'impastiamo ad ottenere una massa soffice e fina ma non appiccicosa.

Tagliare la massa e fare 6 o 8 palle quasi uguali. Prendiamo ogni palla e l'impastiamo con un rullo fino ad ottenere una striscia molto fine. Quella striscia si taglia in strisce allunghi più o meno: 10/12 cm da lontano e 5/7 cm di largo.

Gettiamo l'olio in una padella media, e lo scaldiamo a circa 180 gradi, si vanno aggiungendo le strisce di massa, e si friggono fino a che diventino dorate. Scivolano molto bene in un'insalatiera grande foderata di carta di cucina.

prendiamo un vassoio grande e collochiamo le strisce fritte e spolveriamo superficialmente lo zucchero glas.

