

Masas dulces fritas (Chiacchiere e guanti fritti)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chiacchiere

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Licor de Anís: 1 Copita

Sal: Una pizca

Huevos: 2 Unidades

Harina 0000: 200 grs.

Guanti fritti

Huevos: 4 Unidades

Harina 0000: 400 grs.

Vino Marsala: 50 cc

Sal: Una pizca

Azucar: 1 cda.

Helado de vainilla

Leche: 250 cc

Azucar: 125 grs.

Crema de leche: 250 grs.

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Yemas: 6 Unidades

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Canela en rama: 1 Unidad

Varios

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Helado de vainilla

- Coloque dentro de una olla de acero inoxidable la leche junto con la *crema* de leche, perfume con la rama de canela, esencia de vainilla y ralladura de *naranja*, incorpore la mitad de azúcar y cocine a fuego medio
- En un recipiente bata las yemas junto con la mitad restante de azúcar hasta blanquearlas
- Si las yemas son pequeñas incorpore 8 en lugar de 6.
- Justo antes de que la leche rompa hervor retire del fuego y agregue en forma de hilo las yemas mientras bate continuamente hasta integrar.
- Una vez que la preparación este tibia cuélela dentro de la maquina heladora y comience a turbinar hasta lograr la consistencia deseada.

Guanti fritti

- En el bowl de la batidora coloque la *harina*, sal, azúcar, el vino marsala y los huevos, coloque el accesorio gancho a la maquina y comience a amasar a velocidad minima hasta integrar los ingredientes, luego vuelque la masa sobre la mesada y amase unos minutos hasta obtener una textura lisa
- Deje reposar a temperatura ambiente.

Chiacchiere

- En un bowl coloque la *harina*, sal, los huevos, aceite de oliva y perfume con el *licor* de anís, comience a mezclar, luego vuelque sobre la mesada, espolvoree con *harina* y amase solo unos minutos, deje reposar a temperatura ambiente.

Armado

- Para el armado de los guanti fritti

- Con la ayuda de la sobadora estire la masa hasta lograr un espesor bien fino
- Con una rueda de pastelería corte la masa en tiras de aproximadamente 12cm de largo por 3cm de ancho, luego, realice en el medio y a lo largo un corte pero sin llegar a los bordes, proceda de este modo con el resto de masa.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los guanti fritti hasta dorarlos, retire y escurra sobre papel absorbente.

- Para el armado de los chiacchiere

- Proceda del mismo modo que los guanti fritti, luego pase unos de los extremos por la abertura
- Fríalos en la misma sartén hasta dorarlos.

Presentación

- Sirva en fuentes los chiacchiere y los guanti fritti y espolvoréelos con azúcar impalpable.

- Acompañe con el helado de vainilla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/masas-dulces-fritas-chiacchiere-e-guanti-fritti>