# 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**