



CHIACCHIERE DE CARNAVAL

A savoir : ces quantités sont pour une dizaine de personnes. S'il en reste, conservez les chiacchiere dans une boîte en plastique.



Ingrédients : 500gr de farine, 4 oeufs, 60gr de sucre, 2 c. à soupe d'eau de vie (ou de rhum ambré), 40gr de beurre mou, une pincée de sel, huile d'arachide, sucre glace pour la déco.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, l'eau de vie, le beurre et le sel. Ajoutez les oeufs battus et travaillez le tout jusqu'à obtenir une boule lisse et homogène. Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 30 minutes.

Divisez la pâte en 5, étalez-les au laminoir en commençant du numéro 1 (plus large) jusqu'au numéro 6. Si vous n'avez pas de laminoir, étalez au rouleau, le plus finement possible. Découpez des rectangles irréguliers avec une roulette dentelée, puis faites une entaille au centre de chaque rectangle. Faites-les frire dans de l'huile bien chaude, sur feu doux, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférez-les sur du papier absorbant, puis saupoudrez de sucre glace.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.