

90-Cenci o chiacchiere

Autore: Paolo



Ingredienti: Farina 1kg, Lievito 1 bustina o seguire le istruzioni in base al peso della farina, 100g di zucchero, 1 bicchierino di Vinsanto, 6 Uova, 150g di burro fuso, 1 pizzico di sale, 1 arancio grattugiato

Versate la farina a fontana sulla spianatoia e nel centro mettere il lievito sciolto in poca acqua tiepida, lo zucchero, le uova, la scorza di un arancio grattata. Impastate. Aggiungete nell'ordine: il Vinsanto (impastate), il burro fuso e un pizzico di sale. Impastate e riducete l'impasto a palla, lasciatela riposare per circa un'ora. Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata fino a ridurla ad uno spessore di circa 2 mm. Tagliare la sfoglia a strisce larghe due dita e poi ancora in diagonale ogni 4 dita in modo da avere delle specie di rombi. Gli Ingredienti normalmente dovrebbero essere in queste proporzioni: 300g farina, 2 uova, 50g burro, 50g di zucchero ma io utilizzo le dosi sopra indicate. Tagliare i "cenci". Friggere in olio caldissimo altrimenti non gonfiano.

Da Accademia Barilla: 500gdi farina,40g di zucchero a velo, 2uova, 45gdi burro, 1dl di latte, un cucchiaino di Grappa, un pizzico di sale, 2,5gdi lievito in polvere per dolci, vanillina q.b., olio per friggere q.b.