



Bimby: Chiacchiere 2 - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

CHIACCHIERE AL FORNO

350 GR. farina 00
80 gr. zucchero
40 gr. burro
2 cucchiaini di olio extra v.o.
2 cucchiaini di liquore a piacere
scorza limone
1/2 cucchiaino di lievito in polvere
pizzico sale
se occorre per l'impasto aggiungere poca acqua

nel boccale mettere zucchero e scorza limone 10 sec. vel. turbo
Aggiungere tutti gli altri ingredienti 1 min. spiga
togliere l'impasto dal boccale e avvolgere con la pellicola lasciare in
frigo per 30 min.
stendere la pasta fare i rettangolini con la rotellina
180 Å° x 15 min. spolverare con zucchero a velo
si possono realizzare anche senza il bimby, eseguire l'impasto con tutti gli ingredienti

RICETTA ROSELLINE DI CARNEVALE T

300 GR. farina 00
3 Tuorli
3 cucchiaini rasi di zucchero
6 cucchiaini abbondanti di liquore a piacere
60 gr. burro morbido

impastare per bene e lasciare 30 min. coperto dalla pellicola in frigo.
stendere l'impasto con la macchinetta della pasta fare due misure di cerchi uno più grande e uno più
piccolo, sopra il grande mettere poco albume e poggiare il piccolo con un paio di tagli tipo fiore, friggere in
abbondante olio
farcire con crema , ricotta o crema al cioccolato

