



## DOLCI

# Chiacchiere al forno

Ingredienti per 8 persone

- 420 g di farina 00 Coop
- 3 uova
- 50 g di zucchero semolato
- la scorza di 1 limone non trattato
- la scorza di 1 arancia non trattata
- i semi di 1 baccello di vaniglia
- 45 ml di liquore all'anice
- 1 pizzico di sale
- **zucchero a velo D'Osa**



Versate tutti gli ingredienti nella ciotola della planetaria e con il gancio a forma di foglia impastate fino a ottenere un composto omogeneo; formate una palla, avvolgetela nella pellicola per alimenti e lasciatela riposare a temperatura ambiente per 30 minuti circa.

Una volta trascorso il tempo, stendete l'impasto il più sottile possibile su un piano di lavoro pulito e leggermente infarinato; con l'apposita rotella ricavate le chiacchiere dando la forma che più desiderate e adagiatele su una placca rivestita con carta da forno.

Cuocete in forno a 170°C per 15 minuti circa, o fino a doratura.

Spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

