

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

## Chiacchiere o Cenci al Burro

E' una ricca miscela in polvere studiata con ingredienti selezionati per preparare le chiacchiere, dal gusto invitante, caratterizzate da fragranza e friabilità.

Sono i classici dolci fritti di carnevale che prendono anche nomi diversi (chiacchiere e lattughe in Lombardia, cenci e donzelle in Toscana, frappe e sfrappole in Emilia, cròstoli in Trentino, galani e gale in Veneto, bugie in Piemonte, così come rosoni, lasagne, pampuglie ecc.) a seconda del luogo di origine.

A piacere si possono personalizzare anche con eventuale aggiunta di anice, succo di limone, ecc.

**INGREDIENTI:** Farina di **grano tenero** tipo "0", zucchero, **burro** in polvere, **latte scremato** in polvere, sale iodato, farina di cereali maltati (**frumento**), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), enzimi (alfa milasi, xylanasi, lipasi).

**CONTAMINAZIONE CROCIATA:** Il prodotto può contenere tracce di **uova, soia, frutta a guscio e semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Vino bianco secco	45	90	180
Uova	45	90	180

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

**Preparazione:** Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo piuttosto consistente. Dare una piega a tre (come nella sfoglia) e stendere con il mattarello ad uno spessore di 1 mm.

Tagliare nella forma desiderata. Dopo un breve riposo friggere a 175-180°C (preferibilmente in una friggitrice "mini domestica").

Passare poi nello zucchero semolato o spolverare con zucchero a velo.

**N.B.:** Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1533 kJ (373 kCal)
GRASSI	3,4 g
di cui acidi grassi saturi	2,0 g
CARBOIDRATI	68,9 g
di cui zuccheri	9,6 g
FIBRE	2,2 g
PROTEINE	11,7 g
SALE	0,71 g

**Dolci&Pani**

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060