

# BAVÀ *Ricetta*



## Chiacchiere di carnevale

### Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de farine  
1 oeuf  
15 gr de cognac ou brandy  
50 gr de jus d'orange  
10 g de beurre  
8 g sucre glace  
Une pincée de sel  
Huile de friture  
Un sachet de sucre vanillé

Dans un bol, mélangez l'oeuf avec le jus d'une orange fraîchement pressé ainsi que le beurre mou et le Brandy. Tout en mélangeant, ajoutez un sachet de sucre vanillé. Ajoutez ensuite la farine petit à petit, puis travaillez la pâte à la main sur le plan de travail en pétrissant jusqu'à ce que la pâte soit souple et bien lisse.

Séparez la pâte en pâtons de 100g puis étalez-les un à un très finement (avec un peu de farine si besoin) en tirant bien sur la pâte pour l'allonger au maximum, puis coupez au couteau des bandes de 4cm de large sur 15cm de long.

Faites chauffer l'huile dans une grande casserole à bords hauts (minimum 170°C), puis plongez les bandes une à une en les faisant tourner avec une fourchettes pour leur donner un mouvement et les cuire correctement (quelques secondes suffisent). Lorsqu'elles sont bien dorées, égouttez-les et séchez-les sur une feuille de papier absorbant.

Disposez les Chiacchiere sur un plat et saupoudrez-les de sucre glace, vous n'avez plus qu'à vous régaler !