

Chiacchiere (friandises de carnaval)

Mise en place et préparation:
env. 50 min

Friture: env. 30 min

100 g de beurre ou de margarine

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

2 œufs

4 c. à soupe de vin blanc

4 c. à soupe d'eau

1 c. à soupe de grappa

500 g de farine

huile de friture

sucre glace pour le décor

Travailler beurre ou margarine en pommade dans une jatte. Incorporer tous les ingrédients, y compris le jaune d'œuf, puis un œuf après l'autre. Verser le liquide en remuant, continuer à remuer jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine en remuant, rassembler le tout en pâte souple. Aplatir la pâte, laisser reposer env. 30 min à couvert à température ambiante.

FAÇONNAGE: fariner légèrement le plan de travail et abaisser la farine sur env. 3 mm d'épaisseur. Couper en larges lanières avec une roulette dentelée ou la lame d'un couteau, puis en losanges, ou bien façonner en nœuds ou en fantaisies (voir petites photos).

FRITURE: chauffer l'huile à env. 160°C. Faire dorer les morceaux de pâte par portions env. 3 min en les retournant une fois. Égoutter sur du papier absorbant, laisser refroidir. Au moment de servir, poudrer de sucre glace.



1) **Nœuds:** couper la pâte en bandes d'env. 20×2 cm, faire un nœud assez lâche



2) **Fantaisies:** couper la pâte en losanges d'env. 12×4 cm (1); inciser le centre (2), passer délicatement l'une des extrémités dans la fente (3 et 4)