



GABILA GERARDI

SEGUO L'ISTINTO, SEMPRE, E LA NATURA QUANTO PIÙ È POSSIBILE, SOPRATTUTTO NELLE RICETTE. LA MIA PASSIONE? LA FOTOGRAFIA. SONO UNA GRANDE OTTIMISTA: IL BICCHIERE È SEMPRE MEZZO PIENO! IL MIO BLOG È PANEDOLCEALCIOCCOLATO.BLOGSPOT.IT

Sanguinaccio



dolce

Facile	Prep.	Cottura	Calorie
	10 min.	12 min.	308 a porz.

PER 6 PERSONE • 500 g di latte intero • 100 g di cioccolato fondente • 100 g di zucchero a velo • 60 g di cacao amaro in polvere • 50 g di amido di mais • 20 g di burro

- **Tritate** finemente il cioccolato fondente e lasciatelo da parte.
- **Setacciate** in una casseruola capiente e dal fondo spesso il cacao, l'amido di mais e lo zucchero a velo e unite lentamente il latte mescolando continuamente con una frusta per non creare grumi.
- **Trasferite** la casseruola sul fuoco basso e fate cuocere, mescolando spesso, circa 10 minuti, fino a quando il composto sarà addensato.
- **Unite** il cioccolato fondente preparato e lasciatelo sciogliere continuando a mescolare, unite anche il burro e fatelo sciogliere.
- **Togliete** la casseruola dal fuoco e versate la crema in una ciotola pulita per farla raffreddare, coprite con della pellicola a contatto e lasciatela a temperatura ambiente.
- **Servite** il sanguinaccio dolce come accompagnamento in una ciotola, per intingere i vostri dolci di Carnevale.

Frangette



*Ricordo zia
Teresina quando
durante il periodo
del Carnevale preparava
le sfoglie: erano
tantissime, ma così tante
che anche le poltrone
ne erano ricoperte,
canovacci pieni di pasta
tirata a mano pronta
per essere fritta!*

Facile



Prep.	Cottura	Riposo	Calorie
20 min.	20 min.	30 min.	422 a porz.

PER 6-8 PERSONE • 250 g di farina 00 • 40 g di burro
• 40 g di zucchero a velo + 20 g per decorare • 2 uova
medie • 1 bicchierino di vin santo dolce • scorza grattugiata
di 1 limone bio • sale • 1 l di olio di arachidi per friggere

• **Versate** la farina su una spianatoia, formate una fontana e al centro mettete tutti gli ingredienti. • **Impastate** almeno 10 minuti con le mani, fino a ottenere un impasto omogeneo ed elastico. • **Formate** una palla, avvolgetela con della pellicola per alimenti e lasciatela riposare 30 minuti a temperatura ambiente. • **Stendete** la pasta in una sfoglia sottile di circa 2 mm; potete usare il matterello o la macchina per la pasta. • **Ritagliate** la pasta con una rotella dentellata in rettangoli omogenei e praticate in ciascuno un taglio centrale. • **Scaldare** l'olio in una padella dai bordi alti e friggete le frangette, poche alla volta, rigirandole fino a doratura. • **Scolatele** su carta assorbente da cucina e cospargetele man mano con lo zucchero a velo. **Queste sfoglie croccanti possono essere gustate anche per l'aperitivo, eliminando lo zucchero e aggiungendo 30 g di Grana Padano grattugiato e sale macinato al momento.**