

RECEITA CHIACCIERE

INGREDIENTES:

- 250 gr de fariña de todo uso
- 2 culleradas de viño branco (serve de cociñar ou de calquera outro)
- 2 ovos
- 30 gr de zucre
- 20 gr de manteiga
- 4 culleradas de leite
- Un chisco de sal
- Aceite suave para freir (neste caso xirasol)

ELABORACIÓN:

- Primeiro combinamos nun bol a fariña o fermento o sal e o zucre.
- Engadimos os ovos, a manteiga a temperatura ambiente.
- Logo comezamos a remover a mestura co garfo ata que se vaia integrando e quede como unha area. Engadimos tres culleradas de leite, deixando a última cullerada en reserva por se vemos que é necesario para ligar a masa.
- Despois amasamos durante uns 10 minutos, ata que nos quede unha bola homoxénea, envolvemos a masa en papel transparente e deixámola repousar durante 30 minutos. Enfariñamos a superficie de traballo e estiramos a masa ata que nos quede moi fina.
- Logo dámoslle forma e freímoslas.