

Chiacchiere al forno

Ingredienti, per quattro placche:

farina	g.	250
zucchero	g.	50
burro	g.	25
uova	pz.	2
marsala	CT.	1
scorza di limone		Ad Lib.
lievito per dolci	bustina	1/2
sale	presa	1
zucchero a velo		QB.

Preparazione:

Vista la quantità limitata di ingredienti, si può lavorare a mano o nell'impastatrice piccola. Versare la farina setacciata nella ciotola e aggiungerci lievito, sale e scorza di limone, le uova un po' sbattute e il burro ammorbidito.

Se si è usata l'impastatrice, dopo la lavorazione a macchina, in ogni caso, lavorare brevemente a mano sul bancone, come se si lavorasse una pasta all'uovo.

Avvolgere nella plastica e far riposare in frigo una mezz'oretta.

Con la *nonna papera* tirare la pasta sottilissima,

tagliarla a rettangoli e, con la rotella dentata, fare un paio di incisioni parallele all'interno.

Disporre i rettangoli su placche rivestite di carta forno e infornare per circa 12', nel forno ventilato preriscaldato a 160°C

(va bene anche statico a 180°C ma col ventilato vengono meglio- sebbene io sia in genere un sostenitore del forno statico! - e a due placche per volta).

Disporre su un canovaccio asciutto e spolverare subito con abbondante zucchero a velo.

Saranno una sorpresa di leggerezza e friabilità!

Buon appetito.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Invece della scorza di mezzo limone usare l'agro di mezzo limone mescolato alle uova. Volendo aggiungere anche una presa di vaniglia pura macinata.