



## CARNEVALANDO ricette per il carnevale

Volume 3

*A cura di Clara Fruggeri titolare del blog Claretta*

<http://blog.giallozafferano.it/mipiacecucinar/>

### *Ricette :*

1. Chiacchiere con la Nutella
2. Krapfen alla crema Pasticcera
3. Fiori di Carnevale alla Nutella
4. Biscotti al cacao
5. Castagnole
6. Frappe senza burro
7. Crostata Maschera
8. Chiacchiere con la Nutella
9. Castagnole alla ricotta

## *Chiacchiere alla nutella*

di Maria Angela Macrì

Blog : Le passioni di MAM



## *Krapfen alla crema Pasticcera*

di Miranda Santi

Blog Miracucina



## *Fiori di Carnevale alla Nutella*

di Maria Angela Macrì

Blog Le passioni di MAM



## *Biscotti al Cacao*

di Giovanna Pierucci

Blog Giovanna in cucina



## *Castagnole ricetta di Carnevale*

di Clara Fruggeri

Blog Claretta

### *Castagnole ricetta di Carnevale*



## *Frappe senza burro*

di Roberta Giovagnoli

Blog Dolcipocondolci



## *Crostata Maschera*

di Giovanna Pierucci

Blog Giovanna in cucina



## *Castagnole alla ricotta*

di Roberta Giovagnoli

Blog Dolcipedolci



# *Chiacchiere alla nutella*

di Maria Angela Macrì

Blog : Le passioni di MAM

<http://blog.giallozafferano.it/lepasionidima/chiacchiere-di-carnevale-con-nutella/>



## *Ingredienti*

### *Per impasto*

- 500 g di farina
- 50 ml di olio di semi di girasole
  - 1 bustina di vanillina
  - 3 uova intere + 1 tuorlo
- 8 g di lievito per dolci (mezza bustina)
  - 70 g di zucchero
  - 25 ml di acqua
  - 1 pizzico di sale

### *Per friggere*

- olio di semi di girasole

### *Per decorare*

- zucchero a velo
  - nutella

## *Procedimento*

1. Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e impastare bene il tutto fino ad avere un impasto liscio, coprire e far riposare per circa 30 minuti.
2. Dividere il panetto in 4 parti, quindi infarinare leggermente ogni parte e passarla nella macchinetta più volte fino ad avere una sfoglia liscia e sottile (circa 2 mm) partendo dallo spessore più largo fino a quello più stretto.
3. Con la rotellina taglia pasta, tagliare dei rettangoli o strisce e al centro di ognuno fare un piccolo taglietto per il lungo.
4. Friggere poche per volta in abbondante olio ben caldo, rigirandole e facendo attenzione a non bruciarle
5. scolarle su carta assorbente e poi spolverizzarle con zucchero a velo.  
Scaldare per qualche secondo la nutella nel microonde (oppure a bagnomaria) in modo che si sciolga e con un cucchiaino prenderne un po' farla colare sopra le chiacchiere golosissime.

## *Krapfen alla crema Pasticcera*

di Miranda Santi

Blog Miracucina

<http://blog.giallozafferano.it/miracucina/krapfen-alla-crema-pasticcera-ricetta-carnevale-by-miracucina/>



## *Ingredienti*

### *Per impasto*

- 300 gr di farina forte (manitoba)
  - 130 ml di latte
  - 10 gr di lievito di birra
    - 2 tuorli
  - 25 gr di zucchero
- 50 gr di burro a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- buccia di limone grattugiata
  - 2 g di sale

### *Per la crema*

- 300g di latte intero
- 76g di panna fresca
  - 2 tuorli
- 115g di zucchero
- 15g di amido di mais
- 15g di amido di riso
- mezza stecca di vaniglia

### *Per friggere*

- strutto o olio extra vergine d'oliva per friggere o un mix di entrambi

### *Per guarnire*

- zucchero semolato o zucchero a velo



## *Procedimento*

1. *Preparate il lievito: sciogliere il lievito nel latte tiepido e aggiungere 100g di farina; mescolare, coprire con pellicola e lasciare lievitare 30 minuti*
2. *nella ciotola della planetaria, o in un'ampia ciotola, versare 150g di farina, la buccia di limone ed il lievito; avviare la planetaria o incorporare pian piano a mano la farina*
3. *in un'altra ciotola, battere le uova con lo zucchero ed aggiungere il burro fatto fondere in precedenza e lasciato intiepidire; unire ora l'essenza di vaniglia*
4. *aggiungere questo composto all'impasto e continuare la lavorazione impastando fino a quando non risulterà un panetto morbido ed omogeneo: se serve aggiungere i restanti 50g di farina (nel caso l'impasto risulti troppo appiccicoso)*
5. *mettere a lievitare coperto con pellicola in ambiente caldo per circa 2 ore, o fino a quando non raddoppierà di volume*
6. *a lievitazione avvenuta, riprendere l'impasto e stenderlo sulla spianatoia infarinata portandolo allo spessore di 3 mm*
7. *con un coppa pasta del diametro di 5-6 mm ritagliare dei dischi e metterli su una placca infarinata; coprirli con pellicola e lasciare lievitare per 1 ora al caldo*
8. *mettere a scaldare l'olio (o strutto) in una padella antiaderente, friggere i dischi di pasta pochi alla volta girandoli a metà cottura*
9. *mettere i krapfen fritti su carta assorbente per togliere l'unto in eccesso, tamponarli leggermente, poi passarli nello zucchero semolato o a velo*

# *Fiori di Carnevale alla Nutella*

di Maria Angela Macrì

Blog Le passioni di MAM

<http://blog.giallozafferano.it/lepassionidima/fiori-di-carnevale-alla-nutella/>



## *Ingredienti*

### *Per impasto*

- 500 g di farina
- 50 ml di olio di semi di girasole
  - 1 bustina di vanillina
  - 3 uova intere + 1 tuorlo
- 8 g di lievito per dolci (mezza bustina)
  - 70 g di zucchero
  - 25 ml di acqua
  - 1 pizzico di sale

## *Per farcire*

nutella qb

## *Per guarnire*

zucchero a velo qb

## *Procedimento*

Mettere tutti gli ingredienti (tranne la nutella e lo zucchero a velo) in una ciotola (o in quella dell'impastatrice) e impastare bene il tutto fino ad avere un impasto liscio, coprire e far riposare per circa 30 minuti.

Stendere l'impasto con il mattarello, fare una sfoglia sottile e ritagliare i fiori con l'apposita formina (ma anche un'altra forma), i ritagli impastarli nuovamente e fare degli altri fiori fino a terminare tutta la pasta.

Mettere su di un fiore un cucchiaino di nutella e sovrapporre un altro fiore, schiacciare con i polpastrelli tutto intorno per far chiudere bene e continuare con gli altri fiori fino a che non saranno finiti.

Adagiare i fiori su una teglia con carta forno e infornarli in forno preriscaldato a 180° per circa 10 minuti, regolatevi con il vostro forno, sfornarli e quando saranno intiepiditi spolverizzarli con lo zucchero a velo

## *Biscotti al Cacao*

di Giovanna Pierucci

Blog Giovanna in cucina

<http://blog.giallozafferano.it/giornaincucina/biscotti-al-cacao-per-carnevale/>



### *Ingredienti*

130 g di farina 00  
50 g di burro  
50 g di zucchero  
1 uovo  
1 cucchiaio di cacao in polvere

### *Procedimento*

Mettere lo zucchero in una ciotola con il burro morbido, quindi amalgamare con l'aiuto di una spatola.

Aggiungere l'uovo, la farina a cucchiaiate, il cacao e impastare velocemente

Avvolgere la frolla in pellicola trasparente e lasciarla in frigo per 30 minuti.

Riprendere la frolla e infarinare il tavolo, con il mattarello stendetelo non troppo sottile.

Dare forma ai biscotti utilizzando degli stampini, posizionarli sulla teglia rivestita di carta forno e cuocerli in forno preriscaldato per 12 minuti a 180°.

Lasciateli raffreddare prima di servirli e completarla con i confettini diavolini.

## Castagnole ricetta di Carnevale

di Clara Fruggeri

Blog Claretta

<http://blog.giallozafferano.it/mipiacecucinar/castagnole-ricetta-di-carnevale/>

### Castagnole ricetta di Carnevale



## *Ingredienti*

- *Uova:* 2
- *Zucchero:* 100 gr.
- *Burro:* 60 gr.
- *Farina:* 400 gr.
- *Lievito:* 1 bustina /
- *Rum:* 1/2 bicchierino
- *Zucchero a velo:* q.b.
- *Olio per friggere:* q.b.
- *Sale:* un pizzico

## *Procedimento*

1. In una ciotola lavorate a crema le uova con lo zucchero
2. aggiungete il burro ammorbidito a temperatura ambiente
3. mettete la farina setacciata con il lievito evitando di fare grumi, meglio versarla a pioggia mescolando.
4. Unite un pizzico di sale, il rum e amalgamate il composto.
5. Con un cucchiaino aiutatevi per formare delle palline grandi poco più di una noce e friggetele in abbondante olio caldo.
6. Togliete le **castagnole** dal fuoco quando sono dorate, sgocciolatele e trasferitele su carta assorbente da cucina per eliminare l'unto in eccesso.
7. Spolverizzatele di zucchero a velo o normale e servite calde queste **castagnole** come **dolce di carnevale**.

# Frappe senza burro

di Roberta Giovagnoli

Blog Dolcipocondolci

<http://blog.giallozafferano.it/dolcipocondolci/frappe-senza-burro/>



## Ingredienti

### • Per impasto

- 85 farina
- 90 gr fecola di patate
- 1 uovo (50 gr circa)
- 6 gocce lic o 15 gr zucchero
- 15 gr di margarina fatta in casa o margarina commerciale
  - una punta di bicarbonato (2 gr circa)
  - 40 ml acqua frizzante
- 10 ml liquore all'anice stellato (2 cucchiaini)

### Per friggere

- 300 ml olio di arachide

## *Per guarnire*

- zucchero a velo vanigliato 20 gr

## *Procedimento*

1. Disponete le farine sulla spianatoia, quindi fate una fontanella centrale
2. aggiungete tutti gli ingredienti per l'impasto, quindi lavorate e formate un panetto (potete utilizzare anche una planetaria o impastatrice).
3. Stendete con il mattarello (o con la macchina della pasta), quindi create una sfoglia sottile
4. tagliate la sfoglia con la rotella zigzag, formate 20 piccoli rettangoli (circa 10 x 4 cm)
5. incidete il centro di ogni rettangolo creando un'asola
6. frigate in olio
7. guarnite con zucchero a velo vanigliato

## *Crostata Maschera*

di Giovanna Pierucci

Blog Giovanna in cucina

<http://blog.giallozafferano.it/giornaincucina/crostata-maschera/>





## *Ingredienti*

- 150 g Burro
- 300 g Farina "00"
- 200 g Zucchero
- 2 Uova medie
- 1 uovo per spennellare
- Confettura di mandarini
- Confettura di pere

## *Procedimento*

1. Preparare la pasta frolla mettendo nel mixer la farina, un pizzico di sale ed il burro appena tolto dal frigo a pezzetti. Frullate il tutto fino ad ottenere un composto dall'aspetto sabbioso; aggiungete lo zucchero ed i tuorli. Amalgamate velocemente il tutto fino ad ottenere un impasto compatto ed elastico.

2. Formate con l'impasto ottenuto una palla, avvolgetela con della pellicola trasparente e mettele il tutto a riposare in frigo per almeno mezz'ora.
3. Prendete una stampo da crostata del diametro di 25 cm spennellate il fondo con il burro e infarinatelo. Stendete i 2/3 della frolla sfoglia spessore di circa 4 mm e, con l'aiuto del mattarello, sollevate la pasta frolla stesa. Eliminate poi l'impasto in eccesso ritagliando i bordi bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.
4. Al centro con parte della pasta rimasta disegnate una maschera e versatevi la confettura di pere all'interno e la confettura di mandarini all'esterno e dove sono gli occhi.
5. Create delle strisce e delle palline da adagiare sulla superficie dello stampo creando un pò di movimento.
6. Spennellate con l'uovo la frolla e poi infornate in forno preriscaldato a 180° per circa 45 minuti. Quando la crostata risulterà dorata sformatela e lasciatela raffreddare nella teglia.

## *Castagnole alla ricotta*

di Roberta Giovagnoli

Blog Dolcipcodolci

<http://blog.giallozafferano.it/dolcipcodolci/castagnole-alla-ricotta/>



## *Ingredienti*

### *• Per impasto*

- 110 gr farina
- 25 gr fecola di patate
- 75 gr di ricotta fresca
  - 2 tuorli
- 50 gr zucchero a velo vanigliato
  - 12 gr burro
- metà bustina lievito 8 gr
  - 70 ml latte
- 25 gr gocce di cioccolato

### *Per friggere*

- 300 ml olio di arachide
- 3 cucchiari pane grattugiato

## *Per guarnire*

- 50 gr zucchero semolato
- 50 gr zucchero a velo vanigliato

## *Procedimento*

1. Disponete i due tipi di farina in una ciotola
2. Aggiungete i tuorli, lo zucchero, il latte, il burro appena sciolto, il lievito passato al setaccio, la ricotta, le gocce di cioccolato
3. Mescolate con un cucchiaino di legno per pochi secondi
4. Prelevate il composto aiutandovi con 2 cucchiaini ( metà cucchiaino è la quantità giusta da prelevare, per ottenere delle castagnole della dimensione di una pallina da ping pong, quindi se vi piacciono più grandi regolatevi )
5. Fate cadere ogni metà cucchiaino di impasto in un piatto cosparso di pane grattugiato. Ruotare un po' il piatto per far aderire il pane grattato su ogni lato ( mentre prendete le palline una ad una per gettarle nell'olio, arrotondatele velocemente con i palmi delle mani.
6. Friggete nell'olio caldissimo ( temperatura 170°C )
7. Cospargete le castagnole con zucchero a velo vanigliato e zucchero semolato