

## Different Chiacchiere

### *Ingredienti*

250 g di farina 00  
25 g di burro  
mezza bustina di lievito per dolci  
20 g di zucchero di canna  
2 uova  
1 limone  
Limoncello q.b.  
Un pizzico di sale  
zucchero a velo q.b.

### *Preparazione*

Versate la farina sulla spianatoia formando una fontana, al centro mettete il pizzico di sale, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e il lievito per dolci. Sbattete le uova e versatele all'interno, del cratere. Aggiungete il burro a pezzetti, il limoncello e con una forchetta iniziate ad amalgamare gli ingredienti. Continuate a mischiarli con le mani e impastate fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea. Se necessario unite ancora un goccio di Limoncello. Formate una palla, ricopritela di pellicola trasparente e lasciate riposare per mezz'ora. Prendete 1/3 della pasta, appiattitela con le mani e passatela nella macchina per stendere la pasta, o usate il mattarello, fino ad ottenere una sfoglia abbastanza sottile. Dividete le sfoglie in rettangoli, usando la rotella tagliapasta. Tagliate l'impasto a strisciole per avere delle buonissime chiacchiere sottili. Praticate due incisioni interne per la lunghezza del rettangolo di pasta. Disponete le chiacchiere su delle placche ricoperte da carta forno, e cuocetele nel forno preriscaldato a 180 gradi per circa un quarto d'ora. Quando saranno cotte, sfornatele e lasciatele intiepidire. Spolverizzate le vostre chiacchiere al forno con abbondante zucchero a velo e servite.

Ricetta consigliata dalla Dottoressa

**Alessia Aprea - Biologa Nutrizionista**