



PANEANGELI®

Buon
Carnevale





Frittelle alla crema

Ingredienti per 35 frittelle

Per l'impasto: 250 ml acqua • 50 g burro o margarina • 1 presa di sale • 150 g farina bianca • 50 g Frumina PANEANGELI • 50 g zucchero • 1 fialedda di Aroma Limone PANEANGELI • 1 bustina di Vanillina PANEANGELI • 5-6 uova • 1/2 busta di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI.

Per friggere: olio di semi di arachidi.

Per farcire e cospargere: 1 busta di Preparato per Crema pasticcera PANEANGELI • 300 ml latte • 40 g Zucchero al velo PANEANGELI.

Portare ad ebollizione in una casseruola acqua, burro e sale, togliere dal fuoco ed aggiungere, tutta in una volta, la miscela di farina e Frumina setacciata. Mescolare il tutto con un cucchiaio di legno, fino ad ottenere una palla liscia e compatta.

Riscaldare nuovamente per 1 minuto circa, sempre mescolando.

Mettere l'impasto ancora caldo in una terrina, aggiungere zucchero, aroma, vanillina ed un uovo alla volta, mescolando finché l'impasto assume un aspetto di forte lucentezza e cade pesantemente dal cucchiaio, formando lunghe punte.

Infine incorporare all'impasto raffreddato il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Con l'aiuto di due cucchiaini formare le frittelle e friggerle in abbondante olio bollente (175-180°C), mantenendo la temperatura costante durante la cottura.

Girare le frittelle, in modo che diventino gonfie e dorate su tutta la superficie, toglierle dall'olio e disporle su carta assorbente. Preparare la crema come indicato sulla confezione. Con l'aiuto di una tasca da pasticciere con bocchetta a siringa farcire le frittelle intepidite. Cospargere le frittelle di zucchero al velo.

Ravioli fritti

Ingredienti per 50 ravioli

Per l'impasto: 250 g farina bianca • 1/2 busta di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI • 1 uovo • 100 g Glassa rosa PANEANGELI • 55 ml latte.

Per farcire: 70 g Macedonia candita PANEANGELI • 23 g cioccolato fondente tritato • 1 cucchiaino di miele • 1/2 fialetta di Aroma rum PANEANGELI.

Per friggere: olio di semi di arachidi.

Per decorare: 75 g Glassa rosa PANEANGELI.

In una terrina, mescolare la farina con il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato, uovo, glassa e latte fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Stendere l'impasto in una sfoglia spessa circa 2-3 mm, ritagliare dei dischi del diametro di 6 cm e spennellare il bordo con un po' d'acqua.

In una terrina mescolare canditi, cioccolato, miele ed aroma. Disporre la farcitura al centro dei dischi e chiuderli a mezzaluna.

Friggere i ravioli per circa 1 minuto in abbondante olio bollente (180°C), mantenendo la temperatura costante durante la cottura.

Girare i ravioli, in modo che diventino dorati su tutta la superficie, quindi toglierli dall'olio e disporli su carta assorbente.

Preparare la glassa con un cucchiaino d'acqua nel modo indicato sulla confezione. Con l'aiuto di una tasca da pasticciere con bocchetta a siringa decorare i ravioli. Servire i ravioli tiepidi.



Chiacchiere al forno

Ingredienti per 50 chiacchiere

Per l'impasto: 350 g farina bianca • 80 g zucchero • 60 g burro • 2 cucchiaini di olio di semi di girasole • 4 cucchiaini di grappa • 1 fialetta di Aroma vaniglia PANEANGELI • 1 presa di sale • 1/2 busta (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI • 75-100 ml vino bianco secco.
Per cospargere: 40 g Zucchero al velo PANEANGELI.

Setacciare la farina sul piano del tavolo. Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero, burro ammorbidito, olio, grappa, aroma, sale e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.

Impastare il tutto aggiungendo a piccole dosi il vino, fino ad ottenere un impasto non troppo morbido. Formare una palla e lasciarla riposare in frigorifero per almeno 45 minuti avvolta in una pellicola trasparente.

Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia spessa circa 1 mm, ritagliare le chiacchiere (11x6 cm) con l'aiuto di una rotella e disporle sulla lastra del forno foderata con carta da forno.

Cuocere per 12-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 160-170°C, ventilato: 150-160°C).

Cospargere le chiacchiere raffreddate di zucchero al velo.

