



Le ricette di Carnevale

Una raccolta di dolci tipici
per la festa più divertente dell'anno



Le ricette di Carnevale

Indice



1

Arancini
dolci



2

Castagnole al forno
con gocce di cioccolato



3

Chiacchiere
di Carnevale



4

Cicerchiata morbida
in vasetto



5

Graffe di Carnevale



6

Frittelle di Carnevale
con crema al mascarpone



7

Migliaccio napoletano
al semolino



8

Mascherine di
Carnevale di biscotti



9

Tortelli fritti di
Carnevale al cocco
e cioccolato



10

Krapfen farciti

Le ricette di Carnevale

Introduzione all'e-book

Ogni regione della penisola italiana è caratterizzata da una propria tradizione pasticceria e vanta numerosi dolci da realizzare in ogni momento dell'anno, in particolare durante le feste.

PANEANGELI ha realizzato per te una ricca e golosa raccolta di ricette dolci per Carnevale con cui potrai realizzare delle golose bontà da servire ai tuoi ospiti durante la festa più colorata dell'anno.

In questo e-book ti presentiamo 10 ricette dolci, alcune tradizionali delle regioni italiane e altre più originali. Libera la tua fantasia, scopri le ricette dolci per Carnevale realizzate da PANEANGELI e il gioco è fatto!



Arancini dolci

Se a una deliziosa pasta lievitata aggiungi un ripieno composto da zucchero e scorza di arancia grattugiata, il risultato sarà un dolce profumato e goloso: l'arancino marchigiano!



Arancini dolci



TEMPO DI PREPARAZIONE:

20/25 min



PORZIONI:

circa 70 pezzi



DIFFICOLTÀ:

facile

Ingredienti

PER L'IMPASTO

- 300 g farina bianca 00
- 200 g farina manitoba
- 1 bustina **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI**
- 80 g zucchero semolato
- 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI**
- 2 uova
- 50 g burro morbido
- 175 - 200 ml latte tiepido (37-40°C)
- 50 g burro morbido
- 1 cucchiaino raso di sale

PER IL RIPIENO

- 50 ml succo d'arancia
- Scorza di due arance grattugiate
- 200 g zucchero semolato

PER FRIGGERE

- Olio di semi per friggere



Acquista



Acquista

Arancini dolci



PROCEDIMENTO

- Setaccia le due farine in una terrina piuttosto larga e aggiungi il **Lievito di birra Mastro Fornaio**. Crea una piccola buca al centro del composto e versaci dentro lo zucchero, la **vanillina**, le uova e il burro. Assicurati che quest'ultimo sia abbastanza morbido e non freddo di frigorifero. Amalgama il tutto nuovamente, ma questa volta aiutandoti con una forchetta e aggiungi, poco per volta, il latte tiepido e il sale.
- Lavora l'impasto per almeno 10 minuti: sul piano del tavolo infarinato allargalo con i pugni chiusi, poi riavvolgilo e infine sbattilo energicamente sul tavolo. Replica questo procedimento fino al completo assorbimento del liquido. Una volta pronto, riponi il composto nella terrina infarinata, assicurati di coprirlo per bene con la pellicola trasparente e lascialo lievitare in un luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.
- Nel frattempo, in un'altra terrina mescola le scorze d'arancia grattugiate con lo zucchero.
- Una volta lievitato l'impasto dividilo in tre parti uguali e stendine una alla volta su una sfoglia di 15 x 45 cm circa. Adesso, spennella un leggero strato di succo d'arancia sulla pasta stesa e distribuisce lo zucchero in modo uniforme, fino a circa 1 cm dal lato lungo.
- Arrotola la pasta ben stretta: parti dal lato più lungo e procedi verso la parte senza zucchero, assicurandoti di sigillare il tutto per bene. Una volta ottenuto il "rotolo",

Arancini dolci

aiutandoti con un coltello piuttosto affilato taglia delle girelle di circa 1,5 cm di spessore. Rivesti un vassoio con della carta da forno e posizionaci sopra le girelle mano a mano che le tagli. Infine, lascia lievitare il tutto in un luogo tiepido per circa 15 minuti. Dovrai poi ripetere la medesima operazione con le altre due parti di pasta rimasta.

- Friggi gli arancini marchigiani nell'olio bollente (175°C-180°C), accertandoti di mantenere sempre costante la temperatura durante la cottura. Ricordati di girarli in modo che si dorino da entrambi i lati e una volta pronti togliili dall'olio lasciandoli sgocciolare sulla carta da forno. Gli arancini dolci sono ora pronti per essere gustati!

Conserva gli arancini marchigiani a temperatura ambiente e consumali entro 24 ore dalla preparazione.

Curiosità

Nonostante sia più diffusa la versione all'arancia esiste anche una variante aromatizzata con il limone che prende il nome di "Limoncini". Per realizzarla basta sostituire le arance con il limone mantenendo le stesse dosi.

Castagnole al forno con gocce di cioccolato

Con questa ricetta, realizzare le castagnole sarà facilissimo:
in pochi passaggi potrai realizzare uno dei più classici
e amati dolci del Carnevale!



Castagnole al forno con gocce di cioccolato



TEMPO DI PREPARAZIONE:
40 min



PORZIONI:
circa 72 pezzi



DIFFICOLTÀ:
facile

Ingredienti

PER L'IMPASTO

- 250 g farina bianca 00
- 50 g **Frumina PANEANGELI**
- 75 g **Zucchero di canna al Velo PANEANGELI**
- 2 uova piccole
- 12 g pasta con **estratto di Vaniglia in Bacca PANEANGELI**
- 75 ml vino bianco
- 50 g burro
- Mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** (2 cucchiaini)

PER FARCIRE E DECORARE

- 2 confezioni di **Gocce di cioccolato PANEANGELI**
- zucchero semolato di canna



Acquista

Acquista

Acquista

Acquista

Acquista

Castagnole al forno con gocce di cioccolato



PROCEDIMENTO

- Setaccia la farina in una terrina e aggiungi gradualmente la **frumina**, lo **zucchero al velo** (anch'esso setacciato), le uova, la pasta con **estratto di vaniglia** e il vino. Mescola il tutto energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo, per poi aggiungere anche il burro precedentemente tagliato a dadini e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Impasta rapidamente il composto con le mani, fino a ottenere un impasto liscio.
- Cospargi il piano del tavolo con della farina e dividi l'impasto in quattro parti uguali. Procedi poi stendendo ogni parte, fino ad ottenere quattro rotoli dalla lunghezza di circa 45 cm. Dividi i rotoli appena realizzati in 18 piccoli pezzi.
- Schiaccia leggermente ciascun pezzetto con le mani e avvolgi al loro interno una piccola manciata di **gocce di cioccolato**. Lavora poi ogni sezione ottenuta fra i palmi delle mani, in modo tale da formare delle piccole palline di pasta, assicurandoti che siano ben sigillate.

Castagnole al forno con gocce di cioccolato

- Passa ciascuna pallina nello zucchero di canna.
- Fodera ora una lastra da forno con della carta da forno e disponici sopra le castagnole, assicurandoti di lasciare dello spazio tra una e l'altra. Con questa quantità di impasto otterrai più lastre: cuoci una teglia alla volta per circa 10-12 minuti, sul ripiano medio - alto in caso di forno a gas - del forno preriscaldato: elettrico 180°C, ventilato 170°C, a gas 190°C.

Conserva le castagnole in un luogo fresco e asciutto e, nel caso in cui l'impasto dovesse risultare eccessivamente asciutto, aggiungi qualche cucchiaino in più di vino.

Curiosità

Le castagnole sono tra i dolci di Carnevale più antichi e diffusi in tutta Italia. Chiamate anche Brighelle e Favette, vengono preparate in diverse varianti; ripiene di crema o panna, aromatizzate all'alchermes, al rum o al cioccolato. In alcune versioni la frittura viene sostituita dalla cottura al forno.

Chiacchiere di Carnevale

Croccanti, gustose e dolci al punto giusto, le chiacchiere sono uno dei piatti tipici della festa più colorata e allegra dell'anno. Ideali da mangiare a merenda o come dessert di fine pasto.



Chiacchiere di Carnevale



TEMPO DI PREPARAZIONE:
40 min



PORZIONI:
circa 90 pezzi



DIFFICOLTÀ:
media

Ingredienti

PER L'IMPASTO

- 300 g farina bianca
- 75 g **Frumina PANEANGELI**
- 75 g **Zucchero al Velo PANEANGELI**
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI**
- 2 uova
- 2 cucchiai di grappa
- 1 cucchiaino di liquore all'anice
- 50 g burro freddo
- Mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** (2 cucchiaini)

PER FRIGGERE

- Olio di semi di arachidi

PER COSPARGERE

- 50 g **Zucchero al Velo PANEANGELI**



Acquista



Acquista



Acquista



Acquista

Chiacchiere di Carnevale



PROCEDIMENTO

- Mescola la farina con la **frumina**, per poi setacciare la polvere ottenuta sul piano del tavolo. Realizza una piccola buca al centro del composto e riempi con lo **zucchero al velo** setacciato, il sale, la **vanillina**, le uova, la grappa e l'anice. Inizia a lavorare tutti gli ingredienti e vai ad incorporare parte della farina, fino a ottenere un composto denso. Aggiungi ora dei pezzettini di burro freddo e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Infine, incorpora all'impasto la farina rimanente.
- Impasta rapidamente il tutto con le mani per qualche minuto, fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Dividi l'impasto in tre parti: stendi ciascuna parte separatamente e crea delle sfoglie molto sottili dalle dimensioni di 30x50 cm circa. Aiutandoti con la rotellina, taglia le sfoglie in rettangoli larghi circa 5 cm e lunghi 10 cm. Non dimenticarti di praticare un piccolo taglio al centro di ciascun rettangolo.

Chiacchiere di Carnevale

- Immergi la pasta in abbondante olio bollente (175°C-180°C) e, per garantire una doratura omogenea su tutta la superficie, ricordati di girare l'impasto. Una volta pronti, toglile dall'olio e lasciale sgocciolare su della carta assorbente.
- Una volta raffreddate, cospargile di **zucchero al velo**.

Curiosità

Chiacchiere, crostoli, bugie, cenci, frappe, lattughe, galani, croggetti, cunchielli: ogni regione ha un nome diverso per questo dolce tipico del carnevale! Le varie preparazioni regionali sono simili tra loro, quello che cambia prevalentemente è l'aroma utilizzato, lo spessore e la forma della pasta.

Cicerchiata morbida in wasetto

Morbide palline al miele ricoperte di palline colorate: scopri come realizzare questo concentrato di dolcezza e bontà.



Cicerchiata morbida in wasetto



TEMPO DI PREPARAZIONE:
40 min



PORZIONI:
circa 12 vasetti



DIFFICOLTÀ:
facile

Ingredienti

PER L'IMPASTO

- 350 g farina bianca
- 2 cucchiai di zucchero semolato
- 3 uova
- Scorza grattugiata di un limone
- 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI**
- cucchiaini di liquore all'anice
- 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

PER FRIGGERE

- Olio di semi di arachidi

PER DECORARE E COSPARGERE

- 200 g miele
- 100 g zucchero semolato
- **Palline arcobaleno PANEANGELI**



Acquista



Acquista



Acquista

Cicerchiata morbida in wasetto



PROCEDIMENTO

- Setaccia la farina in una terrina larga e aggiungi gradualmente lo zucchero, le uova, la scorza di limone, la **vanillina**, il liquore, l'olio e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Una volta aggiunti tutti gli ingredienti, lavora il composto con le mani fino ad ottenere una palla liscia e omogenea.
- Suddividi l'impasto in tanti piccoli rotolini di circa 1 cm, per poi suddividerli a loro volta in dei pezzettini ancora più piccoli, larghi al massimo mezzo centimetro. Lavora il risultato tra i palmi delle mani, andando così a creare delle piccolissime palline di pasta.
- Setaccia ora della farina su un vassoio, disponici sopra le palline di pasta e copri le con un canovaccio bagnato, assicurandoti di averlo strizzato per bene.
- Immergi le palline nell'olio bollente (175°C-180°C), facendo attenzione a mantenere la temperatura sempre costante durante la cottura. Una volta fritta, togli le dall'olio e disponile su della carta assorbente.

Cicerchiata morbida in vasetto

- Infine, versa del miele in un pentolino, aggiungi lo zucchero e porta il tutto ad ebollizione. Immergi alcune palline per volta in questa crema e, dopo averle fatte sgocciolare per bene, ponile in dei vasetti di vetro.
- Per completare l'opera, decora la cicerchiata con le **palline arcobaleno** prima che il miele si solidifichi.

Curiosità

Dolce tipico dell'Abruzzo, delle Marche e del Molise, viene preparato anche in Umbria e nel Lazio. Esiste una versione calabrese che prende il nome di Pignolata, e quella tipica napoletana conosciuta con il nome di Struffoli. Cosa cambia? Non molto se non la ricorrenza durante la quale vengono preparate. A Napoli e nelle zone limitrofe si tratta di un dolce natalizio mentre nelle altre regioni è più diffuso in occasione del Carnevale.

Graffe di Carnevale

Gustose ciambelle zuccherate, impreziosite dall'inconfondibile gusto di limone e fritte nell'olio di semi di arachidi: una vera delizia per il palato!



Graffe di Carnevale



TEMPO DI PREPARAZIONE:

40 min



PORZIONI:

circa 10 pezzi



DIFFICOLTÀ:

facile

Ingredienti

PER L'IMPASTO

- 400 g farina bianca
- 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI**
- 100 g zucchero semolato
- 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI**
- Mezza fialetta di **Aroma Limone PANEANGELI**
- 1 pizzico di sale
- 1 uova
- 50 g burro liquefatto
- 200 g patate lesse passate
- 150 ml latte tiepido (37-40°C)

PER FRIGGERE

- Olio di semi di arachidi

PER DECORARE

- Zucchero semolato



Acquista



Acquista



Acquista

Graffe di Carnevale



PROCEDIMENTO

- Setaccia la farina in una terrina larga e poi mescolala al **Lievito di birra Mastro Fornaio**. Ricava una piccola buca centrale e versaci dentro, uno alla volta, lo zucchero, la **vanillina**, l'**aroma al limone**, il sale, l'uovo, il burro e le patate. Ricordati di sciogliere il burro in modo che si sia liquefatto prima di aggiungerlo agli altri ingredienti. Aiutandoti con una forchetta amalgama bene il tutto e aggiungi poco per volta il latte tiepido.
- Cospargi con della farina il piano del tavolo e lavora l'impasto con le mani per circa 10 minuti. Allargalo con i pugni chiusi, poi riavvolgilo e infine sbattilo energicamente sul tavolo. Replica questa operazione fino al completo assorbimento del liquido. Una volta raggiunto il risultato desiderato, rimetti l'impasto nella terrina precedentemente infarinata, coprilo con un canovaccio umido e lascialo lievitare in un luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato. Questa operazione avrà bisogno di circa un'ora e mezza di tempo.
- Dividi l'impasto ben lievitato in 10 palline uguali, per poi regalare a ciascuna di esse la tipica forma della ciambella, con il buco al centro. Adesso, lascia nuovamente lievitare il dolce in un luogo tiepido, per circa 30 minuti.

Graffe di Carnevale

- Infine, friggi le graffe di Carnevale in dell'olio bollente (175°C – 180°C), assicurandoti di mantenere la temperatura sempre costante durante la cottura. Ricordati poi di girare le ciambelline dopo qualche minuto, in modo da garantire che diventino gonfie e dorate da entrambe le parti.
- Cospargile con dello zucchero semolato o libera la tua fantasia per decorare e arricchire a piacere queste morbidissime ciambelle di Carnevale.

Curiosità

Si narra che le graffe nascano a Napoli dalla rivisitazione dei Krapfen. Questi dolci si diffusero nel meridione verso la metà del '700 quando la città era sotto il dominio Asburgico. I napoletani, ispirandosi ai Krapfen, diedero vita alle Graffe (storpiatura partenopea del nome originale) reinterpretandole in una nuova versione diventata oggi un dolce tipico della tradizione.

Frittelle di Carnevale con crema al mascarpone

Lasciati conquistare dalla bontà dell'impasto fritto
farcito da una morbida crema al mascarpone:
ecco le frittelle di Carnevale.



Frittelle di Carnevale con crema al mascarpone



TEMPO DI PREPARAZIONE:
60 min



PORZIONI:
circa 50 pezzi



DIFFICOLTÀ:
media

Ingredienti

PER L'IMPASTO

- 250 ml acqua
- 50 g burro o margarina
- 1 pizzico di sale
- 125 g farina bianca
- 50 g **Frumina PANEANGELI**
- 50 g zucchero semolato
- 2 cucchiaini di pasta con **estratto di Vaniglia in Bacca PANEANGELI**
- 1 fialetta di **Aroma Limone PANEANGELI**
- 4 - 5 uova
- Mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** (2 cucchiaini)

PER FRIGGERE

- Olio di semi di arachidi

PER FARCIRE E DECORARE

- 100 g **Dolceneve PANEANGELI**
- 100 ml latte freddo di frigorifero
- 200 g mascarpone
- **Zucchero al Velo PANEANGELI**



Acquista



Acquista



Acquista



Acquista



Acquista



Acquista

Frittelle di Carnevale con crema al mascarpone



PROCEDIMENTO

- In una terrina miscela la farina, la **frumina** setacciata e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** (anch'esso setacciato), mentre in una casseruola fai bollire acqua, burro e sale. Una volta raggiunta l'ebollizione, togli il contenitore dal fuoco e aggiungi, tutta in una volta, la miscela creata.
- Aiutandoti con un cucchiaio di legno mescola il tutto, fino ad ottenere una palla di impasto liscia e compatta. Dopodiché riscalda nuovamente il composto per circa un minuto, senza smettere mai di mescolare.
- Rovescia l'impasto ancora caldo in un'altra terrina e aggiungi, un ingrediente alla volta, lo zucchero, la pasta con **estratto di vaniglia in bacca**, l'**aroma al limone** e le uova (anch'esse una alla volta). Mescola il tutto accuratamente, fino a che il composto non assuma una consistenza tale da cadere a fatica dal cucchiaio.
- Adesso, aiutandoti con due cucchiaini, forma le frittelle creando delle piccole palline irregolari di impasto. Immergi poi i dolcetti in abbondante olio bollente (175°C - 180°C) per friggerli e assicurati di mantenere la temperatura sempre costante durante la cottura. Non dimenticarti di girare le frittelle, affinché

Frittelle di Carnevale con crema al mascarpone

diventino gonfie e dorate su tutta la superficie. Una volta pronte, togliete dall'olio e disponetele sulla carta assorbente per farle scolare.

- Per la farcitura prepara la **Dolceneve** con il latte (seguendo le indicazioni riportate sulla confezione) e aggiungi il mascarpone. Poi, aiutandoti con la tasca da pasticciere con la bocchetta ad ago, farcisci una ad una le frittelle raffreddate e cospargile con lo **zucchero al velo**.

Per mantenere il gusto e la giusta consistenza delle frittelle, conservale in frigorifero e consumale entro 24 ore.

Curiosità

Le frittelle sono un dolce tipico del carnevale diffuso soprattutto nel nord Italia. Palline di pastella fritte che possono essere arricchite con tantissimi ingredienti come la frutta secca (uvetta, pinoli) e le creme (zabaione, mascarpone, cioccolato). Immane la spolverata finale di zucchero: classico o al velo non può mancare mai sopra alle frittelle!

Migliaccio napoletano al semolino

Tradizionale della Campania ma amato in tutta Italia,
il migliaccio è uno dei principali dolci da realizzare
durante la festa più colorata dell'anno.



Migliaccio napoletano al semolino



TEMPO DI PREPARAZIONE:
40 min



PORZIONI:
12



DIFFICOLTÀ:
facile

Ingredienti

PER L'IMPASTO

- 225 g farina bianca
- 25 g zucchero semolato
- 50 g Zucchero al Velo PANEANGELI
- 6 gocce di **Aroma Limone**
PANEANGELI
- 1 uova
- 125 g burro
- Mezza bustina di **LIEVITO PANE**
DEGLI ANGELI (2 cucchiaini)

PER FARCIRE E DECORARE

- 250 ml latte
- 50 g burro
- 100 g semolino
- 250 g zucchero semolato
- 4 uova
- 250 g ricotta di bufala
- 50 g mandorle tritate
- 1 cucchiaino di cannella
- **Zucchero al Velo PANEANGELI**



Acquista



Acquista



Acquista

Migliaccio napoletano al semolino



PROCEDIMENTO

- Setaccia la farina sul piano del tavolo e al centro del mucchio crea una piccola buca. Al suo interno versaci lo zucchero, lo **zucchero al velo**, l'**aroma al limone**, l'uovo, il burro e – per ultimo – il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Una volta inseriti tutti gli ingredienti, impasta rapidamente il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
- Dotati di uno stampo a cerchio apribile, dal diametro di 24 cm, da imburrare e infarinare accuratamente. Dividi ora l'impasto: due terzi di esso stendili sul fondo dello stampo, facendo attenzione nel formare un bordo alto circa 4 cm.
- Nel frattempo, fai bollire il latte e il burro in un pentolino. Una volta raggiunta l'ebollizione togli il contenitore dal fuoco e versaci dentro, gradualmente, il semolino. Mescola accuratamente il tutto e lascialo raffreddare per qualche minuto.
- In un altro contenitore, intanto, sbatti le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Una volta raggiunta la giusta consistenza, unisci all'impasto

Migliaccio napoletano al semolino

il semolino che nel frattempo si è raffreddato, la ricotta, le mandorle e la cannella. Adesso, versa il ripieno preparato nella tortiera.

- Con la restante parte di impasto rimasta, forma delle strisce da disporre a grata sulla superficie del dolce.
- Infine, cuoci il migliaccio per 40-45 minuti sul ripiano basso del forno preriscaldato (a 180°C nel caso in cui il forno sia elettrico e a 170°C in caso di forno ventilato), o sul ripiano medio se il forno è a gas (a 180°C).
- Quando il dolce si sarà raffreddato ricopri il migliaccio con una spolverata di ***zucchero al velo***.

Curiosità

Dolce tipico partenopeo che affonda le sue origini in epoca medievale. La tradizione vuole che venga preparato ogni martedì grasso. In origine, come suggerito dal nome, veniva realizzato con il miglio, un cereale povero molto diffuso nelle preparazioni contadine. Nel tempo il miglio è stato sostituito dal semolino che viene cotto in latte e burro.

Mascherine di Carnevale di biscotti

Libera la tua fantasia e lasciati conquistare dai simpatici biscotti di Carnevale a forma di mascherina: una vera delizia per gli occhi, oltre che per il palato.



Mascherine di Carnevale di biscotti



TEMPO DI PREPARAZIONE:
80 min



PORZIONI:
circa 40 pezzi



DIFFICOLTÀ:
media

Ingredienti

PER L'IMPASTO

- 400 g farina 00
- 160 g zucchero semolato di canna
- 2 uova
- 1 cucchiaino scarso di cannella in polvere
- Scorza di 2 clementine grattugiata
- 200 g burro
- Mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** (2 cucchiaini)

PER FARCIRE E DECORARE

- 40 bastoncini
- 2 confezioni di **Pasta di Zucchero PANEANGELI**
- **Colori per Dolci blu PANEANGELI**
- **Colori per Dolci giallo PANEANGELI**
- **Colori per Dolci rosso PANEANGELI**
- Colla alimentare
- Matite al cioccolato



 **Acquista**

 **Acquista**

 **Acquista**

 **Acquista**

 **Acquista**

Mascherine di Carnevale di biscotti



PROCEDIMENTO

- In una terrina setaccia la farina e crea una piccola buca al centro del mucchio. Al suo interno versaci lo zucchero, le uova, la cannella, la scorza di clementine, il burro freddo precedentemente tagliato a dadini e – per ultimo – il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Impasta il tutto accuratamente, ma rapidamente, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Dopodiché, copri l'impasto con della pellicola trasparente e lascialo riposare per circa 30 minuti.
- Nel frattempo, su un cartoncino disegna una mascherina di carnevale di circa 10 cm x 4 cm e ritagliala. Cospargi di farina il piano del tavolo e stendici sopra l'impasto aiutandoti con un mattarello, fino a dar vita a una sfoglia spessa circa mezzo centimetro. Ora, utilizzando la mascherina di cartone come linea guida, ritaglia l'impasto con un coltello per creare i biscotti.
- Fodera una lastra da forno con della carta da forno e inserisci i bastoncini nei biscotti prima di posizionarli sulla teglia. Fai attenzione a lasciare dello spazio tra uno e l'altro. Cuoci le mascherine nella parte media del forno preriscaldato (o in quella alta in caso di forno a gas) per 15-18 minuti. Se il forno è elettrico, la temperatura di cottura è di 180°C, se è ventilato la temperatura è di 170°C, e se è a gas di 190°C.

Mascherine di Carnevale di biscotti

- Colora la pasta di zucchero con i **colori per dolci**, stendila in una sfoglia sottile e ritaglia 40 mascherine, seguendo lo stesso procedimento effettuato per ritagliare i biscotti. Dopodiché, non appena i biscotti si sono raffreddati, distribuisci un sottile strato di colla alimentare su di essi e incollaci le mascherine in **pasta di zucchero**.
- Se desideri arricchire ulteriormente le mascherine di Carnevale, non dovrai far altro che liberare la tua fantasia e decorare a tuo piacere i biscotti con le matite al cioccolato.

Curiosità

Se il disegno non fa per voi, online potete trovare facilmente diversi tipi di stampini e cutter per biscotti a forma di mascherina.

Tortelli fritti di Carnevale al cocco e cioccolato

Cassatelle o tortelli, ravioli dolci o tortellini...
Comunque le vogliate chiamare, queste delizie di pasta frita
ripiena di ricotta al cocco e cioccolato sono una vera bontà!



Tortelli fritti di Carnevale al cocco e cioccolato



TEMPO DI PREPARAZIONE:
40 min



PORZIONI:
circa 16 pezzi



DIFFICOLTÀ:
media

Ingredienti

PER L'IMPASTO

- 600 g farina bianca
- 150 g **Frumina PANEANGELI**
- 150 g **Zucchero al Velo PANEANGELI**
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI**
- 6 uova
- 6 cucchiai di grappa
- 100 g burro freddo
- 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

PER IL RIPIENO E PER DECORARE

- 250 g ricotta
- 25 g cacao amaro
- 75 g cocco grattugiato
- 75 g **Guarnizione al gusto Cioccolato PANEANGELI**
- 1 confezione di **Gocce di cioccolato PANEANGELI**
- 1 uova
- 50 g **Zucchero al Velo PANEANGELI**

PER FRIGGERE

- Olio di semi di arachidi



Acquista



Acquista



Acquista



Acquista



Acquista



Acquista

Tortelli fritti di Carnevale al cocco e cioccolato



PROCEDIMENTO

- Sul piano del tavolo setaccia la farina mescolata con la **frumina** e crea una piccola buca al centro del mucchio. All'interno di questa buca versaci lo **zucchero al velo** setacciato, il sale, la **vanillina**, le uova e la grappa. Mescola accuratamente gli ingredienti e incorpora ad essi parte della farina, fino a formare un impasto denso.
- Aggiungi il burro freddo precedentemente tagliato a pezzettini e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Infine, incorpora la restante parte di farina. Continua a impastare il tutto con le mani rapidamente, fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Una volta raggiunta questa consistenza, avvolgi l'impasto in un foglio di pellicola trasparente e lascialo riposare per circa 20 minuti.
- Per realizzare il ripieno delle cassatelle mescola la ricotta con il cacao setacciato, successivamente aggiungi anche il cocco, la **guarnizione al gusto cioccolato** e le **gocce di cioccolato**. Ora suddividi l'impasto in due parti e, una dopo l'altra, stendile in delle sfoglie sottili di circa 2-3 mm.
- Dopodiché, aiutandoti con un tagliapasta rotondo dal diametro di circa 10 cm, ritaglia da ciascuna sfoglia dei dischi. Ora, spennella ogni dischetto realizzato con l'uovo sbattuto e distribuisci il ripieno al centro di ogni disco. Ripiega poi la pasta

Tortelli fritti di Carnevale al cocco e cioccolato

formando una mezzaluna e, aiutandoti con una forchetta, salda accuratamente i bordi.

- Infine, friggi i ravioli nell'olio bollente (175°C – 180°C) e assicurati che siano dorati da entrambi i lati.
- Per regalare ai tortelli fritti di Carnevale un tocco in più di dolcezza, non appena raffreddati cospargili con lo **zucchero al velo**.

Curiosità

Queste mezzelune ripiene sono un dolce tipico della tradizione emiliana. Si prestano a numerose farciture, cioccolato, ricotta, confettura, anche se le due versioni più classiche prevedono l'utilizzo della crema pasticcera o del "pesto", un ripieno a base di frutta secca e candita, confettura, cacao, caffè in polvere e zucchero.

Krapfen farciti

Cosa succede se unisci la bontà di un morbido impasto fritto alla golosità della crema pasticcera?
Darai vita a degli squisiti krapfen farciti!



Krapfen farciti



TEMPO DI PREPARAZIONE:
60 min



PORZIONI:
circa 15 pezzi



DIFFICOLTÀ:
media

Ingredienti

PER L'IMPASTO

- 200 g farina manitoba
- 200 g farina 00
- 1 bustina di **Lievito di birra per Dolci Lievitati PANEANGELI**
- 50 g zucchero
- 2 cucchiaini **Estratto di Vaniglia in Bacca PANEANGELI**
- 1 fialetta di **Aroma Limone PANEANGELI**
- 1 cucchiaino raso di sale
- 3 uova
- 75 g burro morbido
- 75 ml latte tiepido

PER FRIGGERE

- Olio di semi per friggere

PER PER FARCIRE E DECORARE

- 1 busta di **Crema Pasticcera PANEANGELI**
- 300 ml latte per la crema pasticcera
- 250 ml latte per la crema al cioccolato
- 1 busta di **Zucchero al Velo PANEANGELI**



 **Acquista**

 **Acquista**

 **Acquista**

 **Acquista**

 **Acquista**

Krapfen farciti



PROCEDIMENTO

- In una terrina larga setaccia la farina e mescolaci il **Lievito di birra per Dolci Lievitati PANEANGELI**. Poi, crea una piccola buca al centro del mucchio e versaci all'interno lo zucchero, due cucchiaini di **estratto di vaniglia**, l'**aroma al limone** e le uova. Ora, aiutandoti con una forchetta amalgama bene il tutto e, poco per volta, aggiungi il latte tiepido e il sale. Infine, aggiungi anche il burro morbido e ancora tiepido.
- Cospargi di farina il piano del tavolo e lavoraci sopra l'impasto per almeno 10 minuti: allargalo per bene con i pugni chiusi, riavvolgilo e sbattilo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Dopodiché, rimetti l'impasto nella terrina infarinata e coprilo chiudendo ermeticamente il contenitore con della pellicola alimentare, per poi lasciarlo lievitare in un luogo tiepido fino a che il suo volume non raddoppierà. Per questa operazione ci vorrà circa un'ora.
- Stendi l'impasto fino a creare una sfoglia dello spessore di 1 cm e con uno stampino rotondo, del diametro di 7 cm, ritaglia dei dischi. Poni ora i dischi di impasto realizzati su dei pezzi di carta forno e lasciali lievitare nuovamente in un luogo tiepido, questa volta per circa 45 minuti.
- Trascorso il tempo necessario, friggi i bomboloni nell'olio bollente (175°C – 180°C), assicurandoti di mantenere sempre la temperatura costante durante tutta la cottura. Nella fase di frittura, ricordati di girare i krapfen affinché diventino dorati

Krapfen farciti

su entrambi i lati. Una volta pronti, togliili dall'olio bollente e lasciali sgocciolare su della carta assorbente.

- Per realizzare la farcitura, prepara la **crema pasticcera** con 300 ml di latte o la crema al cioccolato con 250 ml di latte, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Prima che i krapfen siano completamente freddi, farciscili con la crema appena realizzata. Una volta raffreddati completa i krapfen decorandoli con lo **zucchero al velo**.

Conserva i krapfen in frigorifero e consumali entro 24 ore.

Curiosità

La paternità e l'origine di questo dolce è molto controversa: c'è chi lo definisce austriaco chi invece tedesco. Sicuramente è diffuso in tutta l'Europa centrale, Italia compresa, dove con farciture e nomi differenti viene preparato in diverse regioni.



www.paneangeli.it