



# CON TE *a Carnevale*



RICETTARIO



## KRAPFEN *di Carnevale*

Difficoltà: **Facile** ♦ Dosi: **8** ♦ Preparazione: **60 minuti** ♦ Costo: **Basso**

### Ingredienti

**550 g** Mix per Fritture Le Farine Magiche  
**1** bustina di lievito di birra Decori  
**1** bustina di Aroma limone di Sicilia Decori  
Zucchero a velo Decori  
**70 g** zucchero  
**70 g** burro morbido  
**100 ml** latte tiepido  
**100 ml** acqua tiepida  
**1** uovo  
**2** pizzichi di sale

### Per il ripieno (a piacere):

Marmellata  
Crema  
Cioccolato

### Preparazione

- In una ciotola capiente versa la farina, lo zucchero, il sale, il burro, il lievito, il latte, l'uovo e impasta.
- Aggiungi l'aroma Limoni di Sicilia Decori e amalgama fino ad ottenere un impasto liscio e morbido.
- Copri con un canovaccio umido e lascia lievitare fino alla triplicazione del volume.
- Lavora nuovamente l'impasto fino ad ottenere uno spessore di 1 cm.
- Ritaglia dei dischi dal diametro di circa 10 cm.
- Per il ripieno, disponi al centro del disco la farcitura scelta (marmellata o crema pasticcera) e sovrapponi con un ulteriore disco di pasta, sigillando bene i bordi
- Per servirli al naturale, sovrapponi i due dischi di pasta e premi bene i bordi. Copri i Krapfen con un canovaccio e lascia lievitare per altri 30 minuti.
- Friggi, pochi per volta, in abbondante olio caldo.
- Poni su carta assorbente e spolverizza con lo zucchero a velo Decori.





# STRUFFOLI

Difficoltà: **Media** ♦ Dosi: **8** ♦ Preparazione: **45 minuti** ♦ Costo: **Basso**

## Preparazione

- Impasta la farina Dolci Fritture Le Farine Magiche con le uova, il burro, lo zucchero, la scorza grattugiata di limone, il rum (o limoncello) ed il sale. Otterrai un impasto omogeneo.
- Lascia riposare per 30 minuti.
- Dividi l'impasto in tanti bastoncini spessi circa un dito, tagliati a tocchetti e sovrapponili su un piano infarinato.
- Friggi i tocchetti poco alla volta in abbondante olio bollente fino alla doratura e ponili su carta assorbente da cucina.
- Nel frattempo, sciogli il miele a bagnomaria e unisci gli struffoli. Rimescola fino a quando non si saranno amalgamati.
- Spargi le perline colorate e la frutta candita Decorì, rimescola e servi.

## Ingredienti

### Per l'impasto:

- 450 g** farina Dolci Fritture Le Farine Magiche
- 3** uova
- 45 g** zucchero
- 60 g** burro
- 1** bicchierino di rum (o limoncello)
- 1** scorza di mezzo limone grattugiato
- 1** pizzico di sale

### Per la decorazione:

- 50 g** perline colorate Decorì
- 50 g** arancia candita Decorì
- 50 g** cedro candito Decorì
- 300 g** miele





# CHIACCHIERE

Difficoltà: **Bassa** ♦ Dosi: **8** ♦ Preparazione: **60 minuti** ♦ Costo: **Basso**

## Ingredienti

500 g farina Dolci Fritture Le Farine Magiche  
1 cucchiaino Vaniglia Bourbon in Pasta Decorì  
60 g zucchero  
60 g burro  
1 scorza di limone  
3 uova  
4 g sale  
50 ml vino bianco

## Per decorare

Zucchero a velo Decorì

## Preparazione

- Sulla spianatoia, disponi a fontana la farina per Dolci Fritture Le Farine Magiche; unisci il burro, le uova ed il resto degli ingredienti.
- Impasta gli ingredienti fino ad ottenere un panetto compatto e liscio. Copri l'impasto con un canovaccio e lascia riposare per 30 minuti.
- Stendi l'impasto su una spianatoia infarinata. Con una rotellina dentata ritaglia secondo la forma desiderata.
- Friggi in abbondante olio fino a che non saranno gonfie e dorate su entrambi i lati. Poni le chiacchiere su carta assorbente e, quando si saranno raffreddate, spolverizza con abbondante zucchero a velo Decorì.





# CASTAGNOLE

Difficoltà: **Bassa** ♦ Dosi: **10** ♦ Preparazione: **30 minuti** ♦ Costo: **Basso**

## Preparazione

- Versa la farina Dolci Soffici Le Farine Magiche, il biolievito Mille Usi Decori, lo zucchero ed il sale in una terrina con bordi alti.
- Aggiungi le uova e il rum e lavora bene il composto. Incorpora il burro e otterrai un impasto elastico e ben amalgamato.
- Forma dei bastoncini e tagliali in pezzi del diametro di almeno 2 cm. Forma poi delle palline.
- Friggi, in abbondante olio bollente e poni su carta assorbente.
- Al momento di servirle, spolverizza a piacere con lo zucchero a velo o con la cannella in polvere Decori.

## Ingredienti

- 500 g** farina Dolci Soffici Le Farine Magiche  
Aroma al rum Decori
- 1** bustina Bio Lievito Il Mille Usi Decori
- 80 g** burro
- 100 g** zucchero
- 4** uova
- 1** pizzico di sale

**Per la decorazione:**  
Zucchero a velo Decori  
Cannella in polvere Decori





## FRITTELLE dolci

Difficoltà: **Bassa** ♦ Dosi: **6** ♦ Preparazione: **30 minuti** ♦ Costo: **Basso**

### Preparazione

- Versa 250 g di acqua e il burro in una pentola e porta ad ebollizione
- Togli dal fuoco e mescola la farina Dolci Fritture Le Farine Magiche. Otterrai una palla liscia e compatta
- Versa l'impasto caldo in una terrina, aggiungi e mescola un uovo alla volta. Otterrai un impasto omogeneo. Aggiungi l'uvetta Decorì.
- Forma delle palline e frigi. Girale in modo che diventino gonfie e dorate su tutta la superficie.
- Poni su carta assorbente e spolverizza con lo zucchero a velo Decorì.

### Ingredienti

- 250 g** farina Dolci Fritture Le Farine Magiche
- Uva sultanina Decorì
- 4** uova
- 40 g** zucchero
- 50 g** burro
- 250 g** acqua

### Per decorare:

Zucchero a velo Decorì





# MIGLIACCIO

Difficoltà: **Media** ♦ Dosi: **10** ♦ Preparazione: **60 minuti** ♦ Costo: **Basso**

## Ingredienti

**200 g** farina di semola Le Farine Magiche  
Vaniglia in bacca bio Decori  
Cannella in polvere bio Decori  
Zucchero a velo Decori  
**500 ml** latte intero  
**500 ml** acqua  
**350 gr** ricotta  
**4** uova  
**250 gr** zucchero  
**40 gr** burro  
Buccia di un limone  
**1** pizzico di sale

## Preparazione

- Versa in un tegame il latte, l'acqua, il burro, la vaniglia in bacca bio Decori, la cannella in polvere bio Decori e una buccia grattugiata di limone. Poni su fornello a fiamma media e porta quasi ad ebollizione.
- Versa la semola a pioggia e mescola fino a cottura.
- In una terrina, monta le uova con lo zucchero. Unisci la ricotta setacciata al composto
- Mescola i due composti e versa in uno stampo imburrato e infarinato.
- Cuoci in forno caldo a 180° per 60 minuti e servi spolverizzando con lo zucchero a velo Decori.



◆ ..... ◆  
**REALIZZA ANCHE TU**

*una ricetta con uno dei nostri prodotti.*

*Le migliori creazioni saranno ricondivise  
sui nostri social.*

.....



Fatte bene, per far bene.



.....  
**VUOI RICEVERE ULTERIORI INFORMAZIONI?**

Contattaci al **0825 876121** | [servizioclienti@loconte.org](mailto:servizioclienti@loconte.org) | [www.decoridolci.it](http://www.decoridolci.it)

SEGUICI SU

