

Categoria: Feste e ricorrenze - Carnevale



Informazioni Generali



Preparazione:
30 min



Cottura:
per frittura 2 min



Costo:
Basso



Difficoltà:
Media

Le mascherine di Carnevale sono dolci fritti molto simili alle chiacchiere ma con una forma molto divertente che piacerà tantissimo ai bambini.

Disegnate una mascherina di Carnevale su di un cartoncino e, dopo avere tirato una sfoglia non troppo sottile, ritagliate tante sagome che friggerete e decorerete con diavolini colorati o codetta di zucchero, ghirigori di cioccolato fuso o semplice zucchero a velo.

Le mascherine di Carnevale saranno irresistibili!



Ingredienti per l'impasto di circa 20 mascherine

» **Burro**

a cubetti 50 gr



» **Uova**

medie 2



» **Farina**

350 gr



» **Vanillina**

1 bustina



» **Limoni**

non trattato la buccia grattugiata di 1



» **Vino**

bianco 2 cucchiari



» **Sale**

1 pizzico



» **Zucchero**

50 gr



...per ricoprire

» **Cioccolato**

fondente 50 gr



» **Codetta**

di zucchero o diavolini colorati q.b.



» **Miele**

1-2 cucchiari



» **Zucchero**

a velo q.b.



...per friggere

» **Olio di semi**

q.b.



Preparazione



Ponete in una ciotola (o nella tazza di un robot) tutti gli ingredienti (1), quindi impastate (2) per ottenere un composto liscio, omogeneo e compatto che avvolgerete nella pellicola trasparente (3) e lascerete riposare per mezz'ora al fresco (il procedimento può essere effettuato tranquillamente anche impastando a mano).



Disegnate su di un cartoncino la sagoma di una mascherina di carnevale che abbia una larghezza massima di 12-13 cm e una altezza di 6-7 cm. Con l'apposita **macchinetta** (4), o con un matterello, tirate la pasta in una sfoglia non troppo sottile di circa 1 mm e $\frac{1}{2}$ (guarda come fare [cliccando qui](#)), portando i rulli della macchina alla penultima tacca. Se mentre tirate la sfoglia, questa tenderà a lacerarsi, spolverizzatela di farina e ripassatela tra i rulli finchè risulterà compatta liscia e asciutta. Poggiate la sagoma di cartoncino sulla sfoglia ottenuta (5) e, con una rotella taglia pasta o con un coltellino dalla lama liscia e sottile, ritagliate le mascherine (6).



Versate in un tegame dai bordi alti dell'olio di semi e portatelo a temperatura calda ma non bollente: Le mascherine dovranno friggere un minuto per lato a fuoco dolce senza colorirsi eccessivamente. A tal proposito, fate una prova con un pezzetto di pasta: se immerso nell'olio tenderà a scuirsi immediatamente vorrà dire che l'olio è troppo caldo, quindi abbassate la fiamma e riprovate fino a raggiungere la temperatura ottimale. Immergete quindi 2-3 mascherine per volta (7) (non di più) nell'olio caldo, rigiratele su entrambi i lati e poi per mezzo di una schiumarola levatele dall'olio (8) e ponetele a sgocciolare su di un piatto foderato con carta assorbente da cucina (9).



Quando saranno fredde dividetele in tre gruppi che decorerete in tre modi differenti.

Prima decorazione : scaldate dolcemente del miele per renderlo più fluido e spennellate la superficie delle mascherine (10) che cospargerete subito dopo con diavolini o codetta di zucchero colorata.

Seconda decorazione : sciogliete a bagnomaria (o nel forno microonde) del cioccolato fondente e quando sarà ben fluido e senza grumi versatelo in una tasca da pasticciare con bocchetta liscia e foro piccolissimo che vi permetta di guarnire le mascherine con decorazioni filiformi a vostro piacere (11).

Terza decorazione : spolverizzate le mascherine con dello zucchero a velo vanigliato (12).

Consiglio

Per decorare le mascherine di Carnevale potete scegliere altri ingredienti come la glassa colorata, il cioccolato bianco o quant'altro vi suggerisca la vostra fantasia.