**CHIACCHIERE**

Nombre de personnes : 8 Pers.

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10 min

Temps de repos : 1 h

* *Calories*

Ingrédients

* 500 g de farine T55
* 30 g de beurre ramolli
* 70 g de sucre
* 4 œufs
* 2 cl de Grappa
* 1 citron
* 1 pincée de sel
* Sucre glace
* Huile de friture

Préparation

* + 1 Coupez le beurre en morceaux. Lavez le citron et prélevez les zestes.
	+ 2 Versez la farine dans un saladier et creusez un puits au milieu. Versez-y le sucre, le beurre, les zestes, les œufs et le sel.
	+ 3 Pétrissez jusqu’à obtenir une pâte homogène et élastique, non collante. Laissez reposer 1 h.
	+ 4 Étalez la pâte en couche fine avec un rouleau à pâtisserie, puis détaillez-la en rectangle de 4 cm sur 10 environ à l’aide d’une roulette crantée.
	+ 5 Chauffez de l’huile à 180°C dans une sauteuse. Plongez-y les bandes de pâte jusqu’à ce qu’elles commencent à dorer, puis sortez-les à l’aide d’une écumoire et plongez sur du papier absorbant.
	+ 6 Saupoudrez de sucre glace et servez