



# Basta un tocco per trasformare le tue creazioni di Carnevale



*Le ricette di Carnevale  
di Benedetta in  
friggitrice ad aria!*

.....



# Ciao a tutti!

Quest'anno, insieme a Paneangeli, ho pensato a un ricettario dedicato al Carnevale nel quale raccogliere alcune delle più classiche ricette del Carnevale, ma con una particolarità: ci saranno dei fritti... *non fritti!* Li cuoceremo infatti o in friggitrice ad aria o in forno, e grazie ai prodotti Paneangeli riusciremo anche a dare alle nostre ricette quel "tocco magico" che le renderà ancora più buone e invitanti.

Come vedrete, ho messo a punto 6 ricette tipiche della tradizione e amate da nord a sud dello Stivale, tutte semplicissime e veloci da preparare. Dalle graffe alle castagnole, passando per le frappe e gli arancini dolci, questo ricettario ci permette di portare sulle nostre tavole la bontà, la convivialità e l'allegria tipiche del Carnevale ma in modo più leggero e senza odore di fritto per casa. Tutte le ricette sono facilmente personalizzabili all'occorrenza, e sono talmente semplici che anche i più piccoli possono darci una mano nella preparazione.

**A ogni ricetta, inoltre, regaleremo un "tocco magico" grazie alle decorazioni Paneangeli, rendendole più gustose e più scenografiche!**

Si sa, a Carnevale ogni momento della giornata è quello giusto per gustare i dolci della tradizione: come rinunciare a una colazione con delle deliziose graffe o a una merenda a base di frappe? E che dire di un buffet per una festiccioia a tema in cui fanno bella mostra di sé le castagnole e i ravioli dolci? Insomma, questo ricettario dimostra che anche i più classici "fritti di Carnevale" sono realizzabili senza frittura e non solo in forno, ma persino in friggitrice ad aria. Spero tanto possa esservi utile e ispirarvi anche per tante altre preparazioni.

**Buona lettura!**

***Benedetta***

FATTO IN CASA  
*da Benedetta*

# Castagnole

Uno di quei dolci che non può mancare a Carnevale: buonissime anche in friggitrice ad aria!

🍴 30 castagnole

☆☆☆ Facile

🕒 Preparazione: 20 minuti  
Cottura: 8 minuti

## Ingredienti

### Per l'impasto

- ◆ 2 uova
- ◆ 80 g di zucchero
- ◆ 80 g di olio di semi
- ◆ 340 g di farina 00
- ◆ 1 fialetta di **Aroma Limone Paneangeli**
- ◆ 1 bustina di **Lievito Pane degli Angeli per Friggitrice ad Aria**
- ◆ 100 g di **Gocce di Cioccolato Paneangeli**

### Per la decorazione

- ◆ q.b. **Zucchero scintillante al Velo Paneangeli**

## Preparazione

In una ciotola mescoliamo con una forchetta l'uovo, lo zucchero, l'olio di semi e l'Aroma Limone Paneangeli. Aggiungiamo la farina e il Lievito Pane degli Angeli per Friggitrice ad Aria e continuiamo a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo che tende a sbriciolarsi. In ultimo aggiungiamo le Gocce di Cioccolato Paneangeli.

Prendiamo circa 10 g di impasto alla volta e formiamo delle palline. Sistemiamole nel cestello della friggitrice ad aria e cuociamo a 160 °C per 8 minuti.

Una volta cotte, lasciamo raffreddare le nostre castagnole e infine decoriamole con lo Zucchero scintillante al Velo Paneangeli.



**Il tocco magico**

Con le Gocce di Cioccolato Paneangeli rendiamo le nostre castagnole molto più golose, e lo Zucchero scintillante al Velo Paneangeli gli dona un effetto scintillante con un solo gesto.



**Il consiglio di cottura**

**Cottura in forno:** sostituire il Lievito Pane degli Angeli per friggitrice ad aria con ½ bustina di Lievito Pane degli Angeli e cuocere in forno ventilato a 170 °C per 10 minuti.

**Frittura:** sostituire il Lievito Pane degli Angeli per friggitrice ad aria con ½ bustina di Lievito Pane degli Angeli e friggere in olio di semi fino a doratura.



# Bomboloni

*Soffici e golosi, ideali per una colazione o una merenda che sa di festa.*

🍴 12 bomboloni ★★☆☆ Media ⌚ *Preparazione: 25 min. + 2 ore e 30 min. di lievitazione*  
*Cottura: 8 minuti*

## Ingredienti

### Per l'impasto

- ◆ 250 g di farina 00
- ◆ 250 g di farina manitoba
- ◆ 50 g di **Fecola di Patate Paneangeli**
- ◆ 1 bustina di **Lievito Mastro Fornaio Paneangeli**
- ◆ 200 ml di latte
- ◆ 75 g di olio di semi
- ◆ 60 g di zucchero
- ◆ 2 uova
- ◆ Scorza grattugiata di 1/2 arancia
- ◆ 1 bustina di **Vanillina Paneangeli**

### Per la decorazione

- ◆ 1 busta di **Zucchero al Velo Paneangeli**
- ◆ 30 ml di acqua
- ◆ q.b. **Colori per Dolci Paneangeli (blu, giallo e rosso)**
- ◆ 1 busta di **Palline Arcobaleno Paneangeli**

## Preparazione

In una ciotola capiente mettiamo le farine, la Fecola di Patate Paneangeli, il Lievito Mastro Fornaio Paneangeli e mescoliamo bene. In un'altra ciotola mettiamo il latte tiepido, lo zucchero, l'olio di semi, le uova, la scorza grattugiata di mezza arancia e la Vanillina Paneangeli. Iniziamo a mescolare, poi versiamo le polveri poco alla volta, fino a incorporarle tutte. Spolverizziamo il piano di lavoro con della farina e continuiamo a impastare sul piano fino a che la consistenza non risulta morbida ed elastica. Mettiamo l'impasto in una ciotola, copriamo con la pellicola e lasciamo lievitare fino al raddoppio del volume (ci vorranno circa 2 ore). Una volta lievitato, lavoriamo il nostro impasto per qualche minuto aiutandoci con un po' di farina, poi formiamo delle palline da circa 50 g l'una. Copriamole con la pellicola e lasciamo lievitare ancora per altri 30 minuti. Trascorso il tempo, cuociamo i nostri bomboloni in friggitrice ad aria a 180 °C per 8 minuti, girandoli a metà cottura. Prepariamo la decorazione: mettiamo lo Zucchero al Velo Paneangeli in tre ciotoline diverse (circa 40 g a ciotolina). Aggiungiamo 10 ml di acqua fredda in ciascuna e mescoliamo fino a ottenere la glassa. Coloriamo le glasse utilizzando i Colori per Dolci Paneangeli. Seguendo le istruzioni sulla confezione e mescolando tra loro i colori riusciamo a ottenerne altri, come il verde o l'arancione. Infine, decoriamo i bomboloni con le glasse colorate e aggiungiamo le Palline Arcobaleno Paneangeli.



**Il tocco magico**

*Grazie ai Colori per Dolci Paneangeli è semplicissimo creare tante glasse diverse per decorare i nostri bomboloni e renderli ancora più carnevaleschi. Le Palline Arcobaleno Paneangeli aggiungono un tocco di allegria in più.*



**Il consiglio di cottura**

**Cottura in forno:** cuocere in forno ventilato a 170 °C per circa 15 minuti.  
**Frittura:** friggere in olio di semi fino a doratura.



# Frappe farcite

**Croccanti, leggere e con un tocco in più... sarà difficile resistere a queste frappe farcite!**

 20 frappe

☆☆☆ Facile

 Preparazione: 15 min. + 30 min. di riposo  
Cottura: 5 minuti

## Ingredienti

### Per l'impasto

- ◆ 2 uova
- ◆ 30 g di zucchero
- ◆ 20 ml di liquore all'anice (o altro liquore)
- ◆ 20 g di olio di semi
- ◆ 1/2 fialetta di **Aroma Limone Paneangeli**

### Paneangeli

- ◆ 1 pizzico di sale
- ◆ 280 g di farina 00

### Per la farcitura

- ◆ 1 confezione di **Dolceneve Paneangeli**

### Paneangeli

- ◆ 450 ml di latte

### Per la decorazione

- ◆ 1 busta di **Zucchero scintillante al Velo Paneangeli**

## Preparazione

In una ciotola rompiamo le uova e aggiungiamo lo zucchero e il liquore. Uniamo anche l'olio di semi, l'Aroma Limone Paneangeli, il sale e iniziamo a mescolare con le mani. Aggiungiamo poco alla volta la farina iniziando a impastare, poi continuiamo a lavorare sul piano infarinato fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Copriamolo con la pellicola e lasciamolo riposare per almeno 30 minuti. Stendiamo l'impasto con il mattarello per ottenere una sfoglia sottile. Ripieghiamo la sfoglia su sé stessa a libro e stendiamo nuovamente fino a raggiungere lo spessore di circa 1-2 mm.

Con una rotella tagliamo la pasta a strisce, prima per il lato corto e poi per il lato lungo, per ottenere dei rettangoli (da 7x12 cm circa).

Mettiamoli nel cestello della friggitrice ad aria ricoperto con carta forno e facciamo cuocere a 180 °C per 5 minuti, girando le frappe a metà cottura.

Ripetiamo il procedimento fino a cuocere tutte le frappe. Prepariamo la farcitura: in una ciotola versiamo il latte freddo, aggiungiamo il Dolceneve Paneangeli e montiamo con le fruste elettriche.

Mettiamo il composto in una sac à poche e farciamo metà delle frappe facendo tanti ciuffetti, poi copriamo con l'altra metà delle frappe.

Infine, decoriamo spolverizzando con lo Zucchero scintillante al Velo Paneangeli.



**Il tocco magico**

*Il Dolceneve Paneangeli usato come farcia trasforma le classiche frappe in un dolcetto golosissimo, reso ancora più invitante e bello da vedere dallo Zucchero scintillante al Velo Paneangeli.*



**Il consiglio di cottura**

**Cottura in forno:** cuocere in forno ventilato a 200 °C per 10 minuti.  
**Frittura:** friggere in olio di semi fino a doratura.



# Graffe

**Morbide ciambelle fritte, perfette per una merenda golosa e ancora più irresistibili ricoperte di glassa al cioccolato.**

 12 graffe  Media  **Preparazione:** 30 min. + 2 ore e 30 min. di lievitazione  
**Cottura:** 15 minuti

## Ingredienti

### Per l'impasto

- ◆ 2 uova
- ◆ 200 g di patate
- ◆ 80 ml di latte
- ◆ 35 g di burro fuso
- ◆ 150 g di farina 00
- ◆ 200 g di farina manitoba
- ◆ 50 g di **Fecola di Patate Paneangeli**
- ◆ 1 cucchiaino di **Estratto di Arancia Paneangeli**
- ◆ 1 pizzico di sale
- ◆ 30 g di zucchero
- ◆ 1 cucchiaino di miele
- ◆ 1 bustina di **Lievito Mastro Fornaio Paneangeli**

### Per la decorazione

- ◆ 1 busta di **Glassa al Cacao Paneangeli**
- ◆ 1 confezione di **Decorazioni Gusto Cioccolato Paneangeli**

## Preparazione

In una ciotola uniamo le farine, la Fecola di Patate Paneangeli e il Lievito Mastro Fornaio Paneangeli, e diamo una mescolata.

In un'altra ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero, il latte, l'Estratto di Arancia Paneangeli, il sale, il miele e mescoliamo. Quindi aggiungiamo anche il burro fuso e le patate lesse schiacciate.

Uniamo poco alla volta le polveri ai liquidi e quando l'impasto diventa più consistente trasferiamolo sul piano di lavoro e continuiamo a lavorare con le mani fino a ottenere una consistenza liscia ed elastica.

Sistemiamo l'impasto in una ciotola, copriamo con la pellicola e lasciamolo lievitare fino al raddoppio del volume (ci vorranno circa 2 ore).

Passato il tempo, formiamo delle palline di circa 60 g l'una. Con ognuna facciamo un filoncino e diamo forma alle graffe chiudendole ad anello.

Sistemiamole su una teglia ricoperta di carta forno, copriamo con la pellicola e lasciamole lievitare ancora per 30 minuti, poi cuociamole in friggitrice ad aria a 150°C per 15 minuti, girando a metà cottura.

Facciamo ammorbidire la Glassa al Cacao Paneangeli in acqua bollente, poi versiamola in una ciotola e immergiamo le graffe da un lato per ricoprirle.

Arricchiamo infine i nostri dolcetti con le Decorazioni Gusto Cioccolato Paneangeli, decorando ciascuna graffa in modo diverso.



**Il tocco magico**

Grazie alla Glassa al Cacao Paneangeli regaliamo alle nostre graffe una copertura golosa ed elegante, impreziosita dalla fantasia delle Decorazioni Gusto Cioccolato Paneangeli.



**Il consiglio di cottura**

**Cottura in forno:** cuocere in forno ventilato a 180° per 20 minuti.  
**Frittura:** friggere in olio di semi fino a doratura.



# Ravioli dolci

**Delicati fagottini ripieni di ricotta e gocce di cioccolato che uniscono tradizione e bontà.**

 16 ravioli

☆☆☆ Facile

 **Preparazione: 25 min. + 10 min. di riposo**  
**Cottura: 6 minuti**

## Ingredienti

### Per la base

- ◆ 260 g di farina 00
- ◆ 50 g di zucchero
- ◆ 20 g di olio di semi
- ◆ 2 uova
- ◆ 1/2 fialetta di **Aroma Arancia Paneangeli**
- ◆ 1 bustina di **Lievito Pane degli Angeli per Friggitrice ad Aria**
- ◆ 1 pizzico di sale

### Per la farcitura

- ◆ 250 g di ricotta
- ◆ 60 g di **Gocce di Cioccolato Paneangeli**
- ◆ 60 g di zucchero

### Per la decorazione

- ◆ q.b. latte
- ◆ 1 confezione di **Codette Arcobaleno Paneangeli**

## Preparazione

In una ciotola rompiamo le uova e aggiungiamo lo zucchero, l'olio, l'Aroma Arancia Paneangeli e un pizzico di sale. Mescoliamo bene, quindi uniamo il Lievito Pane degli Angeli per Friggitrice ad Aria e la farina.

Amalgamiamo bene il tutto e trasferiamo l'impasto sul piano di lavoro infarinato, lavorandolo fino a farlo diventare liscio e compatto.

Formiamo un panetto, avvolgiamolo nella pellicola e facciamolo riposare per circa 10 minuti.

Per la farcitura, in una ciotola mescoliamo la ricotta, lo zucchero e le Gocce di Cioccolato Paneangeli. Con un mattarello stendiamo l'impasto fino a uno spessore di circa 2-3 mm, e con un coppapasta rotondo del diametro di 5 cm formiamo dei dischi.

Mettiamo mezzo cucchiaino di farcitura al centro di ogni disco e richiudiamolo in modo da formare una mezzaluna.

Poi sigilliamo bene i bordi con una forchetta.

Spennelliamo i ravioli con del latte e decoriamo con le Codette Arcobaleno Paneangeli.

Sistemiamoli infine nel cestello della friggitrice ad aria e cuociamo a 160 °C per 6 minuti.



**Il tocco magico**

*Basta un semplice tocco per far sì che i nostri ravioli dolci diventino dei dolcetti perfetti per festeggiare il Carnevale: ricopriamoli con le Codette Arcobaleno Paneangeli ed il gioco è fatto!*



**Il consiglio di cottura**

**Cottura in forno:** sostituire il Lievito Pane degli Angeli per friggitrice ad aria con 1/2 bustina di Lievito Pane degli Angeli e cuocere in forno ventilato a 170 °C per circa 15 minuti.

**Frittura:** sostituire il Lievito Pane degli Angeli per friggitrice ad aria con 1/2 bustina di Lievito Pane degli Angeli e friggere in olio di semi fino a doratura.



# Arancini dolci

**Soffici girelle di brioche aromatizzate all'arancia e al limone tipiche delle Marche che vi sapranno stupire ad ogni morso.**

 20 arancini

☆☆☆ Facile

 Preparazione: 25 minuti  
Cottura: 12 minuti

## Ingredienti

### Per l'impasto

- ◆ 1 uovo
- ◆ 20 g di olio di semi
- ◆ 100 ml di latte
- ◆ 1 cucchiaino di zucchero
- ◆ 1 cucchiaino di **Estratto di Arancia Paneangeli**
- ◆ 250 g di farina
- ◆ 1 bustina di **Lievito Pane degli Angeli per Friggitrice ad Aria**

### Per la farcitura

- ◆ 125 g di zucchero
- ◆ Scorza grattugiata di 1 limone
- ◆ Scorza grattugiata di 1 arancia

### Per la decorazione

- ◆ 1 bustina di **Zucchero al Velo Paneangeli**
- ◆ 30 ml di acqua

## Preparazione

In una ciotola rompiamo l'uovo e aggiungiamo lo zucchero. Uniamo anche l'olio, il latte, l'Estratto di Arancia Paneangeli, il Lievito Pane Degli Angeli per Friggitrice ad Aria e iniziamo a mescolare con una forchetta. Ora incorporiamo la farina aggiungendola un po' alla volta. Quando l'impasto prende consistenza, spostiamoci su un piano infarinato e continuiamo a lavorarlo per qualche minuto fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Formiamo un panetto e avvolgiamolo con la pellicola per alimenti.

Prepariamo la farcitura: in una ciotola mettiamo lo zucchero, aggiungiamo la scorza grattugiata del limone e dell'arancia e mescoliamo tutto con le mani. Stendiamo l'impasto con il mattarello sul piano infarinato, formando un rettangolo dello spessore di circa 3 mm. Distribuiamo sopra la farcitura, senza avvicinarci troppo ai bordi, poi arrotoliamo con cura il rettangolo di pasta. Con un coltello tagliamo a rondelle di circa 2 cm di larghezza per ottenere i nostri arancini dolci. Sistemiamoli all'interno del cestello della friggitrice ad aria con un foglio di carta forno sul fondo e cuociamo a 165 °C per 8 minuti. Poi giriamoli e facciamo cuocere per altri 4 minuti.

Infine, in una ciotolina mescoliamo lo Zucchero al Velo Paneangeli con l'acqua per ottenere la glassa con cui decorare i nostri arancini dolci.



**Il tocco magico**

Grazie alla glassa preparata con lo Zucchero al Velo Paneangeli, possiamo rendere i nostri arancini dolci molto più scenografici e golosi: mettiamola a striscioline utilizzando una sac à poche con un foro piccolo. Possiamo farle parallele, a spirale, concentriche... spazio alla fantasia!



**Il consiglio di cottura**

**Cottura in forno:** sostituire il Lievito Pane degli Angeli per Friggitrice ad Aria con ½ bustina di Lievito Pane degli Angeli e cuocere in forno ventilato a 170 °C per circa 20 minuti.

**Frittura:** sostituire il Lievito Pane degli Angeli per Friggitrice ad Aria con ½ bustina di Lievito Pane degli Angeli e friggere in olio di semi fino a doratura.



## La FRIGGITRICE ad ARIA

FATTO IN CASA  
da *Benedetta*

per



in edizione limitata



# Fai magie in FRIGGITRICE ad ARIA!

ACQUISTA **6€** di prodotti  
e **SCOPRI SE HAI VINTO**  
una delle **600** in palio

PARTECIPA SU [www.paneangeli.it](http://www.paneangeli.it)

Concorso instant win "VINCI UNA FRIGGITRICE AD ARIA PANEANGELI" valido dal 15/01/2025 al 24/04/2025. Acquista in un'unica soluzione almeno 6 euro di prodotti a marchio Paneangeli (e/o cameo Preparati per friggitrice ad aria per Muffin/Plumcake, e/o cameo Preparato per frittelle). Montepremi euro 83.400,00 iva inclusa. Estrazione a recupero entro il 09/05/2025. Conserva l'originale del documento di acquisto parlante fino al 30/09/2025. Regolamento completo su [www.paneangeli.it](http://www.paneangeli.it). Immagine a scopo illustrativo.

Lasciati ispirare su:



Scrivici su:



Per informazioni e suggerimenti:

