

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 glassa 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

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. Immagine a scopo illustrativo.

Lasciati ispirare su:



Scrivici su:



Per informazioni e suggerimenti:

