

Mascherine dolci di Carnevale, una ricetta semplice e golosa

Autore: Manuela Zanni

Data: 12 Febbraio 2021



Le maschere di Carnevale sono dei dolci fritti a forma di mascherine, dal sapore molto simile alle [chiacchiere](#). Per preparare questa ricetta, ricordate di procurarvi un cartoncino, dove disegnerete una mascherina, larga 12 cm e alta 6 cm, da usare come sagoma!



Mascherine di Carnevale

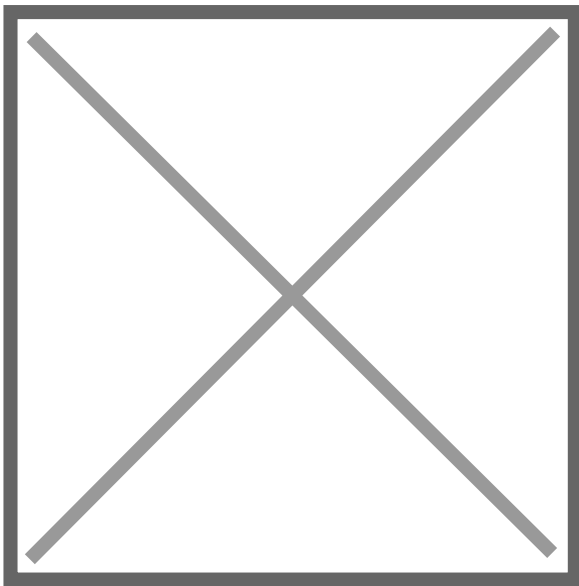


Photo Credit: Vincenza Rivolo

Ingredienti

- 350 g di farina
- 2 uova
- 50 g di zucchero
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di vino bianco
- 1 bustina di vanillina
- Buccia grattugiata di 1 limone
- Olio di arachidi (per friggere)

Per decorare

- cioccolato al latte o bianco
- Codette di zucchero

1. In una ciotola lavorate tutti gli ingredienti e impastate fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

2. Avvolgete l'impasto a mo' di palletta nella pellicola trasparente e lasciate riposare per mezz'ora al fresco.
3. Tirate la pasta con l'aiuto di un matterello o dell'apposita macchinetta se l'avete. La sfoglia deve essere circa 1 mm.
4. Appoggiate la sagoma precedentemente disegnata sul cartoncino sulla sfoglia e con una rotella taglia pasta ritagliate le maschere.
5. Fate riscaldare l'olio in un tegame dai bordi alti e fate friggere le mascherine 1 minuto per lato (meglio pochi pezzi alla volta).
6. Disponete le mascherine su un piatto foderato di carta assorbente da cucina.
7. Una volta raffreddate decoratele con il cioccolato bianco o al latte sciolto a bagnomaria e le codette di zucchero colorate.

Se cercate altre idee per festeggiare il Carnevale, potete cimentarvi con il [croccante alle mandorle](#), le [zeppoline di Carnevale](#), le [frittelle ripiene alla crema](#) o le [bugie di Carnevale](#)!

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/maschere-di-carnevale-una-ricetta-semplice-e-golosa/>

Generato il 30/04/2025