



NIGERIA

Nigerian Chin Chin

Ricetta di Mercy Ehgiamusoe

I chin chin sono dei deliziosi snack dolci molto diffusi in Nigeria, dove si possono trovare nei bar, nei ristoranti e pure nei supermercati. Il profumo del loro impasto ricorda la pasta frolla e la forma quella degli gnocchetti. Chiusi in un sacchetto si possono conservare anche per diversi giorni. Attenzione: creano dipendenza!

INGREDIENTI

500 g di farina 00
100 g di burro o margarina
70 g di zucchero
1 uovo
100 ml di latte
Lievito
Noce moscata
Olio vegetale per friggere

PROCEDIMENTO

In una ciotola unire la farina, lo zucchero e la noce moscata grattugiata. Aggiungere il burro ammorbidito tagliato a tocchetti. Lavorare il composto e poi aggiungere l'uovo e il lievito. Continuare a lavorare fino a ottenere un impasto morbido ma omogeneo. Stendere l'impasto con il mattarello fino a ottenere una sfoglia di circa 1 cm di spessore. Con un coltello, tagliare in verticale e orizzontale in modo da ottenere tanti piccoli cubetti. Scaldare abbondante olio di semi e friggere i cubetti pochi per volta. Devono essere croccanti ma non troppo duri. Asciugare con carta assorbente e servire. Una volta che si sono raffreddati si possono conservare per alcuni giorni in un sacchetto.