

Non lasciatevi impressionare dal nome: è solo un fatto di forma!

ingredienti
450 g di farina di rimacinato
1/2 panetto di lievito fresco (circa 12 g)
250 ml di latte
1 panetto di formaggio spalmabile (circa 80 g)
olio d'oliva (circa 2 cucchiai da tavola)
1 cucchiaino di sale

preparazione
sciogliere il lievito nel latte a temperatura ambiente e poi in un recipiente impastare con farina, sale, olio e formaggio spalmabile. appena l'impasto sarà omogeneo coprire con un panno pulito (di cotone) e lasciare lievitare per circa 1 ora a temperatura ambiente.

dopo questa ora dividere l'impasto in tante palline, della grandezza di una piccola mela e

poggiarle nella teglia unta con olio d'oliva. una volta posizionate tutte le palline con un coltello con la lama non dentata al centro facciamo una leggera pressione in modo da creare una fessura che darà visivamente l'impressione del riferimento al nome della ricetta!

lasciate intiepidire e servite le vostre chiappette in tavola!