

# I dolci di carnevale



Le **chiacchiere** sono un tipico dolce italiano, chiamato anche con molti altri nomi. Sono tipici dolci di carnevale. Hanno la forma di una striscia, lavorata in modo da formare un nodo o un fiocchetto. Sono fatte con un impasto che viene fritto o cotto al forno e poi spolverato di zucchero a velo.



*Impastare*

= mescolare tanti ingredienti



*striscia*



Nella bottega della maestra

Le **frittelle** è il dolce tipico del carnevale di Venezia e si preparano durante il periodo del carnevale.

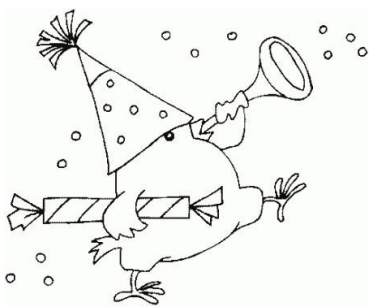
Gli **ingredienti** sono: farina, uova, latte e zucchero, uvetta e pinoli. Vengono fritte e servite con una spolverata di zucchero a velo.



Pinoli

= semi di alcune piante di pino.

Si trovano qui, nella pigna



E li mangi così

uvetta



Nella bottega della maestra