CALZONES ROTOS

Un biscuit de grand-mère

Vivement l'hiver !

Un petit dessert typique chilien et bien sucré, parfait pour affronter les journées pluvieuses hivernales. C'est en effet ce que toutes les grands-mères chiliennes font quand leurs petits enfants viennent leur rendre visite en hiver. Un beau souvenir d'enfance pour tous les Chiliens. Certains les préfèrent épaisses et moelleuses, d'autres plus fines et croquantes … à vous de voir quelle est votre préférence pour ces Calzones rotos.

Cette recette chilienne traditionnelle de beignet frit très simple à réaliser est généralement recouverte de sucre glace ou bien d'autres sucreries pour les plus gourmands. Il est généralement accompagné d'un maté ; influence de la culture d'Argentine oblige !

La recette de dessert typique chilien des Calzones rotos

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 20 minutes

Temps de cuisson : 4 minutes

Recette pour 12 biscuits

Ingrédients

225 grammes de farine

1/2 sachet de levure chimique

90 grammes de sucre

Zeste d'un citron ou d'une orange

1 oeuf

65 ml de lait

1 C à C de rhum

1 C à S d'huile

Huile de friture

Sucre glace

Préparation

Pour réaliser ce dessert typique chilien, mélangez dans un grand saladier l'huile avec le lait, le rhum et l'oeuf entier jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis ajoutez le sucre ainsi que les zestes et mélangez bien. Ajoutez ensuite petit à petit la farine et la levure chimique tout en mélangeant. Lorsque la pâte est trop épaisse pour être mélangée au fouet, versez l'ensemble de l'appareil sec sur votre plan de travail, puis continuez à incorporer la farine avec vos mains. Lorsque la pâte est homogène et souple, filmez-la et laissez-la reposer à température ambiante durant 20 minutes.

Pendant, ce temps d'attente, préparez un patron rectangulaire en papier sulfurisé de 4 centimètres sur 8 ; la taille de vos calzones rotos.

Il est maintenant temps d'abaisser votre pâte à 1 centimètre d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Essayez de réaliser une forme rectangulaire afin de perdre un minimum de temps en emporte-piecant vos beignets.

Mettez ensuite à chauffer votre huile de friture à 170°C

Emporte-piecez vos beignets et récupérez les parures (chutes) et étalez-les de nouveau afin de ne pas avoir de perte. À présent, à l'aide d'un couteau fin, découpez au centre de vos calzones une fente d'environ 2 cm de longueur, puis repliez l'un des côtés de la pâte au centre afin de réaliser un joli noeud. Attention de ne pas ajouter trop de farine sur le plan de travail, cela risquerait de rendre votre pâte élastique et vos beignets durs !

Lorsque vous aurez obtenu vos 12 aines de calzones, vous pourrez mettre un petit morceau de pâte dans votre huile pour vérifier la température. Si le morceau de pâte commence à dorer en moins d'une minute, l'huile est à la bonne température. Attention : si l'huile n'est pas suffisamment chaude, vos beignets vont s'imbiber d'huile. Si votre huile est bien chaude, faites cuire vos calzones 2 par 2 afin qu'elles aient une cuisson homogène et que l'huile reste à bonne température. Lorsqu'elles sont bien dorées (au bout de 3/4 minutes) retirez-les puis disposez-les sur du papier absorbant. Répétez l'opération pour les biscuits suivants.

À présent, à vous de voir : le traditionnel veut que les calzones soient recouverts de sucre glace.Mais au Chili nous avons aussi dégusté des versions avec un miel artisanal, du dulce de leche et même du Nutella ; il en faut bien pur tous les goûts !

Ces petits beignets se mangent tièdes et c'est un régal pour le goûter ou un dessert original 100% chilien ! Alors, vous en pensez quoi de ce petit dessert typique chilien ?