



## TORTELLI AL CAMELLO SALATO

Dolci fritti ripieni di crema al caramello salato

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### TORTELLI ALLA CANNELLA

#### INGREDIENTI

BONNY  
UOVA INTERE  
CANNELLA IN POLVERE  
ACQUA

g 1000  
g 1000  
g 5  
g 1000

#### PREPARAZIONE

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a fili grossi a media velocità per 4-5 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi. Facendo uso dell'apposito sacchetto con bocchetta liscia n. 9, dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a 180-190°C e friggere per 5-6 minuti.

### FARCITURA AL CAMELLO SALATO

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Non appena i tortelli saranno tiepidi, con l'aiuto di un sac a poche, farcire con CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL.



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE

