



TORTELLI ALLE MELE

TORTELLI DI CARNEVALE CON MELE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



TORTELLI

INGREDIENTI

BONNY
ACQUA
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE
FRUTTIDOR MELA 70%

PREPARAZIONE

g 1.000 Mescolare BONNY, acqua e uova in planetaria con frusta a media velocità per 4-5
g 1.500 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi.
g 500 Aggiungere FRUTTIDOR MELA e mescolare brevemente.
g 1.000 Dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a circa 180°C e friggere per 5-6 minuti.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo breve sgocciolamento dell'olio su griglia o carta assorbente, rotolare i tortelli in zucchero semolato.

I tortelli così ottenuti potranno essere spolverati con BIANCANEVE PLUS.