



TORTELLI-ZEPPOLE-BIGNOLE

DOLCI DA FRITTURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



TORTELLI-ZEPPOLE-BIGNOLE

INGREDIENTI

BONNY

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

ACQUA

g 1.000

g 1.000

g 1.000

PREPARAZIONE

Mescolare in planetaria 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.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

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

Una gustosa alternativa si può ottenere farcendo i tortelli con crema pasticcera e spolverandoli con BIANCANEVE PLUS.