



TORTELLI

DOLCI DI CARNEVALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO TORTELLI

INGREDIENTI

FRIBON	g 500
ACQUA	g 500

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 3 minuti, fino ad ottenere un impasto privo di grumi.
Lasciar riposare per 5-10 minuti.

FINITURA

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
ZUCCHERO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Utilizzando un sac à poche con bocchetta liscia, dosare piccole quantità di pasta su carta da forno o direttamente nell'olio.

Friggere a 180°C circa per 5-6 minuti (secondo la pezzatura).

Dopo breve sgocciolamento dell'olio su griglia o carta assorbente, rotolare i dolci nello zucchero semolato e, una volta raffreddati, spolverare con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per rendere più soffici le frittelle, aggiungere 25g di olio di semi di girasole nell'impasto.

