

# FRITTELLA VENEZIANA

DOLCI DI CARNEVALE

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## IMPASTO FRITTELLE

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| FRIBON | g 500 |
| ACQUA | g 500 |
| OLIO DI SEMI DI GIRASOLE | g 25 |
| UVETTA SULTANINA | g 150 |
| PINOLI | g 50 |

### PREPARAZIONE

Miscelare FRIBON, acqua e olio in planetaria con foglia a media velocità per 3 minuti, fino ad ottenere un impasto privo di grumi.

Aggiungere uvetta e pinoli, miscelare delicatamente e lasciar riposare per 5-10 minuti.

## FINITURA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| BIANCANEVE PLUS | Q.B. |
| ZUCCHERO SEMOLATO | 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 ed una volta raffreddati, spolverare con BIANCANEVE PLUS.