



TORTELLI PERA E CANNELLA

TORTELLI PERA E CANNELLA

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------------|--------|
| BONNY | g 1000 |
| UOVA INTERE | g 1000 |
| ACQUA | g 1000 |
| PASTA FRUTTA ORO PERA - CESARIN | g 320 |
| CANNELLA IN POLVERE | g 24 |

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.

COMPOSIZIONE FINALE

- 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 6-7 minuti.



RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE