

CASTAGNOLE (TOP FROLLA)

DOLCE FRITTO A PASTA SOFFICE TIPICO DEL CARNEVALE

IMPASTO CASTAGNOLE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
TOP FROLLA 1.000g	Impastare inizialmente in planetaria con gancio TOP FROLLA, farina, VIGOR
farina per frolla 250g	BAKING ed uova per qualche minuto.
VIGOR BAKING 10g	Successivamente inserire il vino, il rum, l'olio d'oliva ed infine il burro.
	Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
burro 82% m.g morbido 150g	Far riposare in frigorifero per 30 minuti.
uova 300g	
olio d'oliva 50g	
Vino bianco secco 25g	
Rum a 70° 15g	

Composizione finale

Dopo il riposo, formare dei filoncini da 2 cm di diametro e ricavarne dei pezzi da 2 cm di larghezza.

Arrotolare e friggere a 180-185°C per circa 3-4 minuti, fino a completa doratura.

Sgocciolare e passare ancora tiepide nello zucchero semolato.

le castagnole così ottenute, potranno essere spolverati ulteriormente con BIANCANEVE PLUS.