



TORTELLI ALLE MELE

chef Livello base

TORTELLI DI CARNEVALE CON MELE

TORTELLI

Ingredienti

BONNY

acqua

uova - a temperatura ambiente

FRUTTIDOR MELA 70%

Preparazione

1.000g Mescolare BONNY, acqua e uova in planetaria con frusta a media velocità per 1.500g 4-5 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi.
500g Aggiungere FRUTTIDOR MELA e mescolare brevemente.
1.000g Dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a circa 180°C e friggere per 5-6 minuti.

Composizione finale

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

I tortelli così ottenuti potranno essere spolverati con BIANCANEVE PLUS.