

TORTELLI ALLE MELE

Livello base

TORTELLI DI CARNEVALE CON MELE

TORTELLI

BONNY	1.000g	Mescolare BONNY, acqua e uova in planetaria con frusta a media velocità per 4-5 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi. Aggiungere FRUTTIDOR MELA e mescolare brevemente. Dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a circa 180°C e friggere per 5-6 minuti.
acqua	1.500g	
uova - a temperatura ambiente	500g	
FRUTTIDOR MELA 70%	1.000g	

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.