



TORTELLI ALLE MELE

🏠 Livello base

TORTELLI DI CARNEVALE CON MELE

TORTELLI

BONNY

acqua

uova - a temperatura ambiente

FRUTTIDOR MELA 70%

1.000g

1.500g

500g

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.

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.