

TORTELLI ALLE PERE

Livello base

TORTELLI DI CARNEVALE ALLE PERE

TORTELLI

BONNY	1.000g
acqua	1.500g
uova - a temperatura ambiente	500g
FRUTTIDOR PERA	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 PERA 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.