

KRAPFEN 50% (FRIBOL)

☑ Livello baseLIEVITATI DA COLAZIONE

Composizione finale

Suddividere la pasta in pezzi da 50g ed arrotolarli.

Mettere in cella a 30-32°C per 60-70 minuti con umidità relativa del 70% circa.

Friggere in olio a 180-190°C.

Rotolare i krapfen nello zucchero semolato subito dopo la cottura, poi spolverarli con BIANCANEVE PLUS.