



# TORTELLI-ZEPPOLE-BIGNOLE

🏠 Livello base

DOLCI DA FRITTURA

## TORTELLI-ZEPPOLE-BIGNOLE

### BONNY

uova - temperatura ambiente  
acqua

1.000g

1.000g

1.000g

Mescolare in planetaria con frusta a fili grossi a media velocità per 4-5 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi.

Facendo uso dell'apposito sacchetto con bocchetta liscia n. 9, dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a 180-190°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.

Una gustosa alternativa si può ottenere facendo i tortelli con crema pasticcera e spolverandoli con BIANCANEVE PLUS.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.