



TORTELLI-ZEPPOLE-BIGNOLE

chef Livello base

DOLCI DA FRITTURA

TORTELLI-ZEPPOLE-BIGNOLE

INGREDIENTI

BONNY

uova - temperatura ambiente
acqua

PREPARAZIONE

1.000g Mescolare in planetaria con frusta a fili grossi a media velocità per 4-5 minuti
1.000g o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi.
1.000g 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 farcendo i tortelli con crema pasticcera e spolverandoli con BIANCANEVE PLUS.