TORTELLI ALLE MELE

TORTELLI DI CARNEVALE CON MELE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

TORTELLI

INGREDIENTI

BONNY	g 1.000
ACQUA	g 1.500
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 500
FRUTTIDOR MELA 70%	g 1.000

PREPARAZIONE

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.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

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.