# TORTELLI ARANCIA E CHIODI DI GAROFANO

## TORTELLI ARANCIO E CHIODI DI GAROFANO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| BONNY | g 1000 |
| UOVA INTERE | g 1000 |
| ACQUA | g 1000 |
| PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN | g 320 |
| CHIODI DI GAROFANO | g 20 |

### PREPARAZIONE

- Scaldare l'acqua a 70/80° C, inserire i chiodi di garofano e lasciare a mollo per una notte coperto con pellicola.
- Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a fili grossi a media velocità per 4-5 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi.

### COMPOSIZIONE FINALE

- 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 6-7 minuti.

RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE