TORTELLI PERA E CANNELLA

TORTELLI PERA E CANNELLA

INGREDIENTI

BONNY	g 1000
UOVA INTERE	g 1000
ACQUA	g 1000
PASTA FRUTTA ORO PERA - CESARIN	g 320
CANNELLA IN POLVERE	g 24

PREPARAZIONE

- 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