

BONFRITTO&FORNO - Frittelle di riso

RISOLATTE	2.000 g
BONFRITTO&FORNO	1.500 g
Acqua	1.500 g
Uova	400 g
Zucchero a velo	400 g
Totale	5.800 g

Lavorazione:

Miscelare BONFRITTO&FORNO e zucchero a velo (CREME FLOU gr. 100 facoltativa) quindi, aggiungere gradualmente l'acqua e le uova.

Montare fino ad ottenere un impasto liscio, quindi incorporare RISTAR.

Friggere a 180°C fino a completa doratura.

Spolverare con zucchero a velo o POLVERE DI NEVE EXTRA.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com