

BONFRITTO&FORNO - Castagnole

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Farina W340-360	1.500 g
Zucchero	1.000 g
BELMONTE RUM	80 g
Acqua	700 g
Totale	4.280 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 - 4 minuti ca. a media velocità.

Formare a filoncino Ø 2 cm e tagliare a 2 x 2 cm.
Arrotondare.

Friggere a 175°C per 5-6 min. ca.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com