

JOGOSOFT - Frittelle di mele allo yogurt

JOGOSOFT	500 g
Farina debole	200 g
Acqua	300 g
Vino bianco	300 g
Totale	1.300 g

Lavorazione:

Miscelare tutti gli ingredienti per 3 minuti alla media velocità con spatola.

Immergervi le fette di mela tagliate ad un'altezza di 2 - 3 mm e strisciarne entrambi i lati lungo la bacinella per eliminare la pastella in eccesso. Friggere a 180°C, 40 secondi per lato. Cinque minuti dopo la cottura, cospargere le frittelle rigirandole in zucchero semolato miscelato con cannella in polvere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com