

BONFRITTO&FORNO - Frittelle Veneziane

BONFRITTO&FORNO	700 g
Farina debole	300 g
Zucchero	150 g
Olio di Semi	200 g
Acqua	1.300 g
Totale	2.650 g

Lavorazione:

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

E' possibile aggiungere a fine impasto mescolando brevemente:

Mele fresche a cubetti

Uvetta sultanina

Formare con sac à poche su carta da forno. Ø 3 cm a crudo

Friggere a 175°C per 10 min. ca.

La frittella ottenuta essendo già gustosa si può consumare senza l'obbligo di farcitura, ad ogni modo è possibile farcirla con crema pasticcera o varianti a piacere.

Spolverare con POLVERE DI NEVE EXTRA, e a piacere con cannella.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com