

BONINI'S - Frittella Veneta

BONINI'S	1.000 g
Acqua	1.500 g
Olio di Semi	200 g
BONFRITTO&FORNO	200 g
Totale	2.900 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti per 2-3 minuti in planetaria con spatola a media velocità. Formare con sac à poche o dosatore per gelato

Friggere a 175°C per 10 min. ca. fino a completa doratura.

La ricetta base può essere addizionata con 300 g di uvetta sultanina, da mescolarsi brevemente a fine impasto.

Farcire con XTRA MELA 10/10.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com