



# BIGNOLATA CARAMELLO E MIELE

## Mini Bignè

<b>KOMPLET Bonfritto&amp;Forno</b>	1.000 g
Acqua 30°C	1.000 g
<b>Citronova</b>	15 g

## Modalità d'impiego:

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

Riposo: 60 min. ca.

Formare a filoncino diametro 0,5 / 1 cm e tagliare a gnocchetti.

**Friggere** a 175°C per 5 min. ca.

## Miscela miele e caramello

Miele	300 g
<b>Delicream Pikfein Caramello</b>	300 g

## Composizione:

Mescolare i fritti ancora tiepidi nella miscela di miele e caramello precedentemente miscelata.

Porzionare e decorare con mandorle affettate/codette colorate.

*La qualità piace!*



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**

