



BIGNOLATA CARAMELLO E MIELE

Mini Bigné

BONFRITTO&FORNO 1.000 g

Acqua 30°C 1.000 g

CITRONOVA 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

DELICREAM PIKFEIN CARAMELLO 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

Numero Verde
800-251859

