



CASTAGNOLE

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Farina W 350	1.500 g
Zucchero	1.000 g
Acqua	700 g
Burro	500 g
BELMONTE RUM	80 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto a frolla. Preferibilmente lasciare riposare l'impasto a +5°C per una notte. Stendere a filone del diam. di 2 cm. e tagliarvi dei gnocchetti da 2 x 2 cm. Arrotondare a pallina.

Friggere a 175°C per 7 min. ca.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

