



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 minuti circa.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

