



FRAPPE TOP

KOMPLET Buttertoast	1.000 g
Farina debole	500 g
Uova	500 g
Zucchero	150 g
Grappa	100 g
KOMPLET Back Pulver	15 g
Citronova	10 g
Vanistar	10 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 minuti circa fino ad ottenere un impasto che risulti grossolano. Raffinare poi la pasta passandola più volte in sfogliatrice o al cilindro (5/6 volte), fino a renderla liscia.

Far riposare l'impasto coperto con nylon per un'ora circa.
Stendere la pasta all'altezza di 1 mm. Formare.

Friggere a 185°C per 1/1,5 minuti per lato.

Passare in zucchero semolato.

Spolverare a piacere con **KOMPLET Polvere Di Neve Extra**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!