



FRITTELLE DI RISO E ARANCIA

RISOLATTE	2.000 g
BONFRITTO&FORNO	1.500 g
Acqua	1.500 g
Uova	400 g
Zucchero a velo	400 g
Scorza d'arancia	100 g

Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola alla media velocità, BONFRITTO&FORNO e zucchero a velo, continuare aggiungendo gradualmente l'acqua e le uova, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Incorporare scorza d'arancia e RISOLATTE a bassa velocità mescolando per un ulteriore minuto.

Friggere a 180°C fino a completa doratura.

Spolverare con POLVERE DI NEVE EXTRA.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



La qualità piace!