



TORTELLI DI MELE

KOMPLET Bonfritto&Forno	500 g
Farina W 200	500 g
Zucchero	250 g
Acqua	1.200 g
Olio di semi	300 g
Farcitura:	
Mele fresche a cubetti	700 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne le mele) in planetaria con spatola per 3 - 4 minuti ca. a media velocità. Aggiungere le mele a cubetti mescolando brevemente.

Formare con sac à poche su carta da forno Ø 4 cm a crudo.

Friggere a 175°C per 8 min. ca.

Rotolare in zucchero vanigliato

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

