



FRITTELLE DI CARNEVALE

BONFRITTO&FORNO	700 g
Farina W 200	300 g
Zucchero	150 g
Acqua	1.300
Olio di semi	200 g

Farcitura (a piacere):

Mele fresche a cubetti	500 g
Uvetta sultanina	200 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne mele e uvetta) in planetaria con spatola per 3 - 4 minuti ca. a media velocità.

Aggiungere a fine impasto mescolando brevemente mele e uvetta.

Formare con sac à poche su carta da forno. Ø 3 cm a crudo.

Friggere a 175°C per 10 min. circa

Da consumarsi semplice o farcita a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

