



## TORTELLI ALLE PERE

### TORTELLI DI CARNEVALE ALLE PERE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### TORTELLI

---

##### INGREDIENTI

BONNY	g 1.000
ACQUA	g 1.500
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 500
FRUTTIDOR PERA	g 1.000

##### PREPARAZIONE

Mescolare BONNY, acqua e uova in planetaria con frusta a media velocità per 4-5 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi.

Aggiungere FRUTTIDOR PERA e mescolare brevemente.

Dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a circa 180°C e friggere per 5-6 minuti.

#### DECORAZIONE

---

##### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
-----------------	------

##### COMPOSIZIONE FINALE

Dopo breve sgocciolamento dell'olio su griglia o carta assorbente, rotolare i tortelli in zucchero semolato.

I tortelli così ottenuti potranno essere spolverati con BIANCANEVE PLUS.