



## TORTELLI-ZEPPOLE-BIGNOLE

DOLCI DA FRITTURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### TORTELLI-ZEPPOLE-BIGNOLE

---

#### INGREDIENTI

BONNY	g 1.000
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 1.000
ACQUA	g 1.000

#### PREPARAZIONE

Mescolare in planetaria con frusta a fili grossi a media velocità per 4-5 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi.

Facendo uso dell'apposito sacchetto con bocchetta liscia n. 9, dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a 180-190°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.

Una gustosa alternativa si può ottenere farcendo i tortelli con crema pasticcera e spolverandoli con BIANCANEVE PLUS.