



CASTAGNOLE (TOP FROLLA)

DOLCE FRITTO A PASTA SOFFICE TIPICO DEL CARNEVALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CASTAGNOLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
FARINA PER FROLLA	g 250
VIGOR BAKING	g 10
SALE	g 10
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
UOVA	g 300
OLIO D'OLIVA	g 50
VINO BIANCO SECCO	g 25
RUM A 70°	g 15

PREPARAZIONE

Impastare inizialmente in planetaria con gancio TOP FROLLA, farina, VIGOR BAKING ed uova per qualche minuto.
Successivamente inserire il vino, il rum, l'olio d'oliva ed infine il burro.
Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Far riposare in frigorifero per 30 minuti.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
ZUCCHERO SEMOLATO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, formare dei filoncini da 2 cm di diametro e ricavarne dei pezzi da 2 cm di larghezza.

Arrotolare e friggere a 180-185°C per circa 3-4 minuti, fino a completa doratura.

Sgocciolare e passare ancora tiepide nello zucchero semolato.

le castagnole così ottenute, potranno essere spolverati ulteriormente con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.