

D04 | CHIACCHIERE

INGREDIENTI

Farina Torte Dolci Fritti	1000 g
Zucchero semolato	120 g
Burro	120 g
Sale	10 g
Uova	350 g
Marsala	100 g
Scorza di limone	2
Bacelli vaniglia	2



LINEA PASTICCERIA
TORTE E DOLCI FRITTI

PROCEDIMENTO

Mettere tutti gli ingredienti in vasca e impastare a bassa velocità con il gancio. Formare un impasto omogeneo, liscio e sostenuto.

Coprire la pasta con pellicola/nylon e far riposare per circa 30 minuti.

Stendere sottile con il tirapasta e tagliare rettangoli di circa 15 X 8 cm e inciderli al centro con 2 tagli.

Immergere in olio bollente a 176 gradi girandole con il mestolo forato e ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati.

La cottura è molto veloce, prestare attenzione.

Posizionare su reticolo a scolare e sfreddare. Poi spolverare con zucchero a velo.