

**irca****Linea preparati per pasticceria****BONNY**

tortelli, zeppole e bignole

BONNY	g 1.000
Uova intere	g 1.000
Acqua	g 1.000

Mescolare in planetaria con frusta a fili grossi a media velocità per 4-5 minuti, e 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. 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 zucchero a velo (BIANCANEVE HR o BIANCANEVE PLUS).