



Linea margarine

KASTLE

Chiacchiere-bugie

RICETTA 1 (FRIABILE)

Farina	g 1.000
MARBUR-KASTLE-MARVIK CREMA o burro	g 120
Zucchero a velo	g 100
Tuorli	g 160
Sale	g 10
Succo e scorza di limone	q.b.
Vino bianco secco o grappa	q.b.

RICETTA 2

Farina	g 1.000
MARBUR-KASTLE-MARVIK CREMA o burro	g 70
Zucchero a velo	g 100
Tuorli	g 80
Uova intere	g 50
Rhum	g 60
Sale	g 10
Vanillina	q.b.
Vino bianco secco	q.b.

Impastare tutti gli ingredienti, far riposare l'impasto 10 minuti coperto con un telo di plastica. Dare tre pieghe a tre e tirare la pasta molto sottile, formare le chiacchiere utilizzando una rotella zigrinata. Friggere in olio a 180-190°C per pochi secondi. Decorare con BIANCANEVE PLUS o BIANCANEVE HR.