



TORTELLI AL CAMELLO SALATO

DOLCI FRITTI RIPIENI DI CREMA AL CAMELLO SALATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



TORTELLI ALLA CANNELLA

INGREDIENTI

BONNY

UOVA INTERE

CANNELLA IN POLVERE

ACQUA

PREPARAZIONE

g 1000

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a fili grossi a media velocità per 4-5 minuti

g 1000

o comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi. Facendo uso dell'apposito sacchetto con

g 5

bocchetta liscia n. 9, dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a 180-190°C e friggere

g 1000

per 5-6 minuti.

FARCITURA AL CAMELLO SALATO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

Q.B.

Non appena i tortelli saranno tiepidi, con l'aiuto di un sac a poche, farcire con CHOCOCREAM CAMEL FLEUR DE SEL.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE

