



# CASTAGNOLE AI FARRI ANTICHI



## INGREDIENTI

### Ingredienti

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| • <i>Waldkorn Lievitate</i>    | 1.000 gr |
| • <i>Farina Brio Integrale</i> | 1.000 gr |
| • <i>Zucchero</i>              | 400 gr   |
| • <i>Burro</i>                 | 480 gr   |
| • <i>Uova intere</i>           | 700 gr   |
| • <i>Rhum 70°</i>              | 50 gr    |
| • <i>Lievito Backpulver</i>    | 30 gr    |
| • <i>Arancia grattugiata</i>   | q.b.     |

## PROCEDIMENTO

### Procedimento

Impastare brevemente tutti gli ingredienti.

Lasciar riposare in frigo per 1 ora.

Formare delle sfere da 10 grammi e friggere in olio Girasholè altoleico a 170°C.

Passare nello zucchero semolato e decorare con zucchero a velo.

**N.B.** È possibile sostituire la *farina Brio integrale* con *farina Frolla Pasini* o *Farina italiana*.