



CHIACCHIERE CON BURRO



INGREDIENTI

Ingredienti

• ButterToast	1000 gr
• Farina w 200/220	500 gr
• Zucchero	150 gr
• Uova intere Aia	60 gr
• Vino bianco secco	600 gr
• Grappa	50 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti.

Cilindrare la pasta dando 3 pieghe a 3 con la sfogliatrice, fare riposare 12 ore, formare dopo avere steso la pasta a circa 2 mm, bucare tagliare e friggere in olio Girasholè altoleico 175°C.

Spolverare con zucchero a velo non igroscopico e polvere di neve extra e servire calde.