

# CHIACCHIERE *senza burro*



## INGREDIENTI

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| <i>Golden one</i>          | 1000 gr |
| <i>Farina w 200/220</i>    | 1000 gr |
| <i>Sale</i>                | 15 gr   |
| <i>Zucchero</i>            | 50 gr   |
| <i>Homann Perfect Cake</i> | 200 gr  |
| <i>Uova intere</i>         | 200 gr  |
| <i>Vino bianco secco</i>   | 400 gr  |
| <i>Acqua</i>               | 100 gr  |

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Cilindrare la pasta dando 3 pieghe a 3 con la sfogliatrice, fare riposare 12 ore, formare dopo avere steso la pasta a circa 1 mm, bucare, tagliare e friggere in olio Girasholè altoleico 175°C.

Spolverare con zucchero a velo non igroscopico Polvere di neve extra.