

CHIACCHIERE AL CAFFÈ



INGREDIENTI

<i>ButterToast</i>	1000 gr
<i>Farina frolla</i>	500 gr
<i>Zucchero</i>	250 gr
<i>Uova intere</i>	350 gr
<i>Acqua</i>	280 gr
<i>Caffè arabica 100%</i>	24 gr
<i>Bagna Super Giallo</i>	30 gr
<i>Sambuca</i>	20 gr

PROCEDIMENTO

Inserire tutti gli ingredienti , avendo cura di sciogliere il caffè nell'acqua presente in ricetta. Quindi impastare per 5/6 minuti. 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. Decorare con Kiddy Cover Moka della komplet. Spolverare con zucchero a velo non igroscopico Polvere di neve extra e servire calde.