

CHIACCHIERE AL CACAO



INGREDIENTI

<i>ButterToast</i>	1000 gr
<i>Farina frolla</i>	500 gr
<i>Zucchero</i>	250 gr
<i>Cacao 22/24</i>	60 gr
<i>Uova intere</i>	400 gr
<i>Acqua</i>	320 gr
<i>Rhum cubano</i>	50 gr

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti 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 fondente della komplet. Spolverare con zucchero a velo non igroscopico Polvere di neve extra e servire calde.