

CASTAGNOLE AI FARRI ANTICHI



INGREDIENTI

<i>Waldkorn lievitate</i>	1000 gr
<i>Farina brio integrale</i>	1000 gr
<i>Zucchero</i>	400 gr
<i>Melange Perfetto Gateaux</i>	480 gr
<i>Uova intere</i>	700 gr
<i>Rhum Cubano</i>	50 gr
<i>Lievito Backpulver</i>	30 gr
<i>Arancia grattugiata</i>	q.b.

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. E' possibile sostituire la farina Brio integrale con farina Frol-la Pasini o Farina italiana.