

TORTELLI RIPIENI



INGREDIENTI

<i>ButterToast</i>	1000 gr
<i>Farina frolla</i>	500 gr
<i>Zucchero</i>	200 gr
<i>Uova intere</i>	350 gr
<i>Vino bianco secco</i>	300 gr
<i>Grappa</i>	50 gr

RIPIENO

<i>Frutti mela</i>	200 gr
<i>Uvetta sultanina</i>	50 gr
<i>Passata di albicocche Unica</i>	50 gr
<i>Pinoli</i>	50 gr
<i>Aroma Cannella</i>	5 gr
<i>Farina di amaretto</i>	100 gr
<i>Gocce di cioccolato fondente (700/800)</i>	50 gr
<i>Cointreau</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 2 mm, bucare tagliare e friggere in olio Girasholè altoleico 175°C.

RIPIENO

Con la pasta delle chiacchiere fare dei quadrati 5 x 5, mettere il ripieno al centro ripiegare verso l'interno gli angoli andando a formare dei tortelli classici, friggere in olio Girasholè altoleico 175°C. Spolverare con zucchero a velo non igroscopico Polvere di neve extra e servire caldi.