

BIGNÈ FRITTI MELA & CANNELLA



INGREDIENTI

<i>Bonfritto&Forno</i>	1000 gr
<i>Acqua 30°C</i>	1600 gr
<i>Mela e cannella semicandita</i>	300 gr

PROCEDIMENTO

Unire tutti gli ingredienti tranne le mele, in una planetaria, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
 Quindi unire le mele. Con il sac a poche dressare su carta da forno bignè non troppo grandi. Friggere in olio Girasholè altoleico a 170°C. appena iniziano a staccarsi, liberarsi del foglio. Spolverare con zucchero a velo non igroscopico Polvere di neve extra dopo averle rotolate nello zucchero semolato aromatizzato alla cannella.