

FRITTELLE VESUVIANE



INGREDIENTI

<i>Bonfritto&Forno</i>	700 gr
<i>Farina w 200/220</i>	300 gr
<i>Zucchero</i>	100 gr
<i>Acqua</i>	1300 gr
<i>Olio di semi</i>	200 gr
<i>Albicocche a quarti semi candite</i>	400 gr

PROCEDIMENTO

Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti per 3/4 minuti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Aggiungere a fine impasto mescolando brevemente: le albicocche. Servirsi di due cucchiari, in modo da inserire direttamente in friggitrice a 175°C.

La frittella ottenuta essendo molto gustosa può essere consumata senza farcitura ma dopo averla spolverata con zucchero a velo non igroscopico Polvere di neve extra.