

CASTAGNOLE MORBIDE ALLE MELE



INGREDIENTI

<i>Bonini's</i>	1000 gr
<i>Acqua fredda</i>	1300 gr
<i>Olio di semi</i>	200 gr
<i>Fruffi a mela</i>	300 gr

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti tranne le mele, in planetaria fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, aggiungere l'uvetta e formare con il sac a poche con beccuccio liscio n° 12. Quindi, dressare su carta da forno e immergere nella friggitrice, in olio di Girasholè altoleico a 170°C. Appena iniziano a staccarsi, liberare il foglio. Cospargere di zucchero semolato e spolverare con zucchero a velo non igroscopico Polvere di neve extra.