

CHIACCHIERE DI CARNEVALE



INGREDIENTI

HI-GF FRESH PASTA	1000 g
OLVA ®THERMO GATEAUX MB	80 g
Zucchero semolato	100 g
Uova	600 g
Sale	10 g
Vino bianco	250 g
Baking senza glutine	16 g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per circa 3-4 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Coprire con pellicola e far riposare l'impasto 10 minuti a temperatura ambiente. Successivamente, dare due o tre pieghe con la sfogliatrice per raffinare la pasta, laminare a 0,5 mm e tagliare le chiacchiere della misura desiderata. Infine friggere in olio a 170-180°C.